41e Année. — N° 46. Dimanche 16 Novembre 1924.

Tome LXXXII.

LE

# PROGRÈS AGRICOLE

# ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

**L. DEGRULLY et L. RAVAZ**

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
**Il publie des Planches coloriées hors texte**

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

**Le Numéro : 75 centimes**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces*

**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**

*rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier*

ENGRAIS SOUFRES, BOUILLIES INSECTICIDES EUGENE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes
Demandes attestations et prix à EUGENE GERMAIN, à AIX-EN-PROVENCE.

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
MALADIES DES VINS

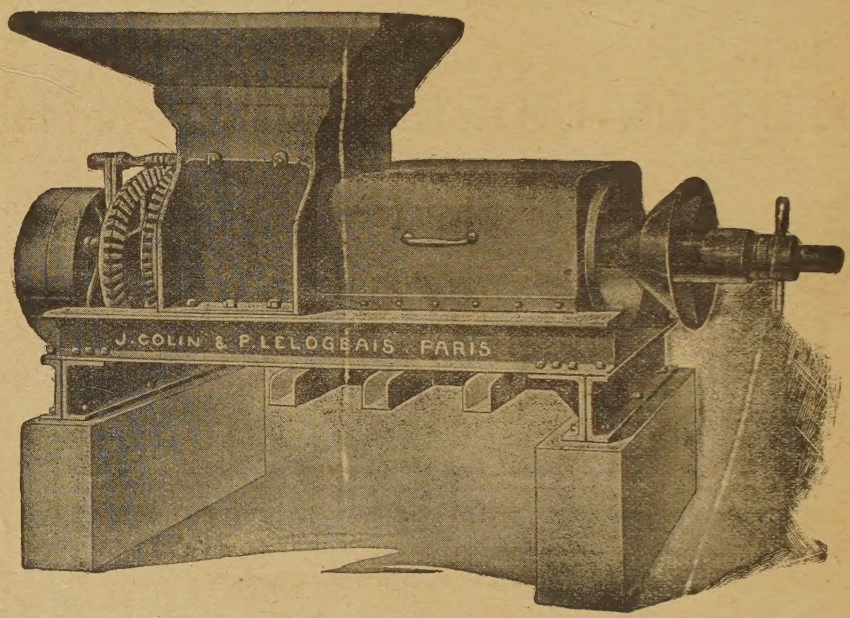
::Examen gratuit des Échantillons de Vins::
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

# PRESSOIR CONTINU COLIN

*Breveté S. G. D. G.*

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

## La meilleure Presse du monde




LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique) ; ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

---

# J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

**129, Boulevard Diderot PARIS (XII[e])**

Ci-devant, 2, Avenue Dorian

## Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518

# LE "PYRALCOCHYL"

## Arsenical d'Hiver

---

SOLUTION LIQUIDE CONCENTRÉE

**Préservant la Vigne de:**

# l'Apoplexie et du Folletage

**(MORTALITÉ DES SOUCHES)**

COMBATTANT EFFICACEMENT

# la Pyrale et les autres Insectes

---

## PRODUIT DE CONFIANCE

Fabriqué par M. A. DEBONS, Ingénieur

USINE et BUREAUX : 48, rue Antoine-Marty, à CARCASSONNE.

Reg. du Com. 3.166. Téléph. 1.70

# AUTREFOIS

LONG
COÛTEUX
PÉNIBLE

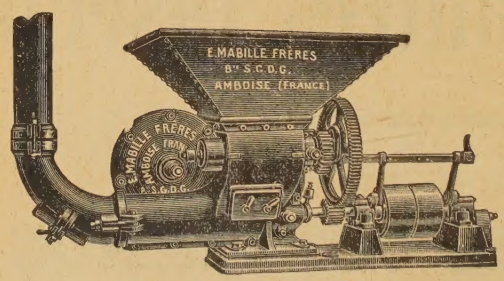
# AUJOURD'HUI

GRÂCE
A LA

## FOULO-POMPE MABILLE

qui distribue la vendange
dans toutes les parties
d'un cellier

RAPIDITÉ-ÉCONOMIE
SUPPRESSION DE
LA MAIN-D'ŒUVRE




*Adresse Postale & Télégraphique:*
**PRESSOIRS-MABILLE-AMBOISE**

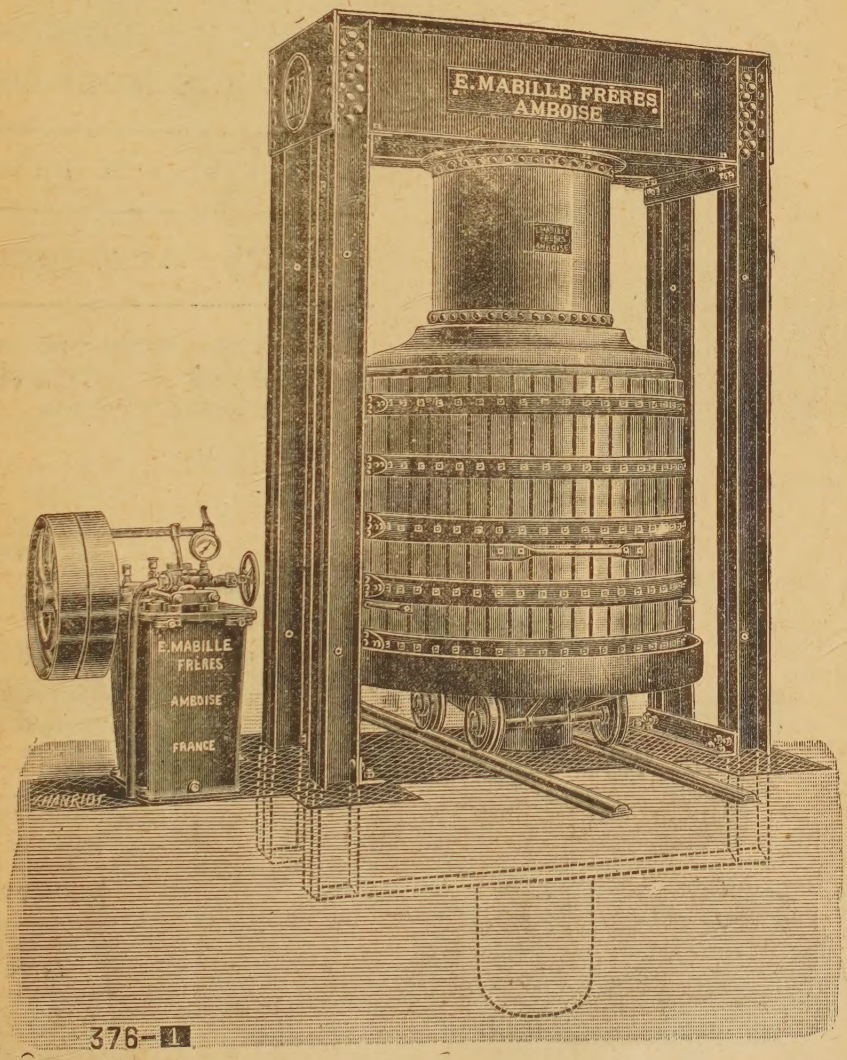
Y. HANRIOT. PARIS

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE N° 11

PLUS DE 1000 D'EXPÉRIENCE. PLUSIEURS CENTAINES D'APPAREILS EN FONCTIONNEMENT.

Registre du Commerce Tours. N° 198.

# Pressoirs HYDRAULIQUES MABILLE




LIVRES AVEC DEUX MAIES ROULANTES COMPLETES ET MUNIS DE NOTRE **NOUVELLE POMPE AUTOMATIQUE A FONCTIONNEMENT DIFFÉRENTIEL** (Brevetée S. G. D. G.), CONSTRUCTION EN ACIER LAMINÉ — SOLIDITÉ ET FONCTIONNEMENT GARANTIS.

*Demander la Notice spéciale* **N° 110.** R. C. Tours. N° 195.

# MARMONIER

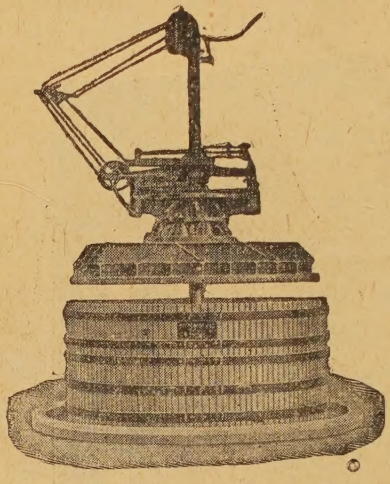
131, Avenue Félix-Faure, 131

**FILS**

**MAISON FONDÉE EN 1835**

**LYON**

R. Com. Lyon, 1677 B'



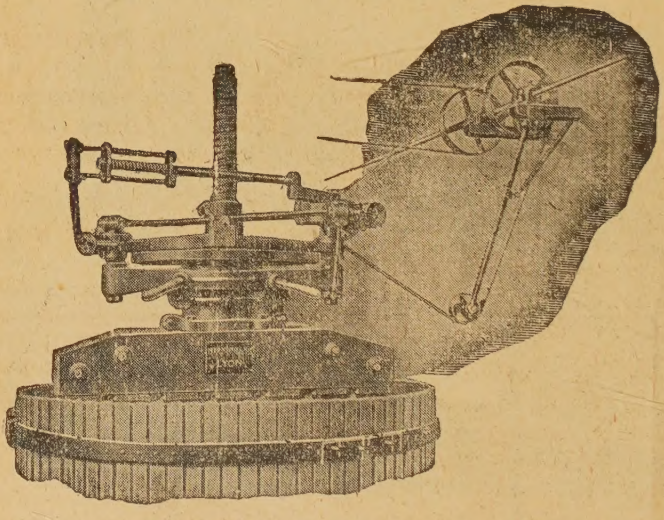
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

## MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES
CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

***PRESSES Hydrauliques***
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

## INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

CATALOGUES et DEVIS
*FRANCO sur DEMANDE*

# "REFOULOIR" MARMONIER

## POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

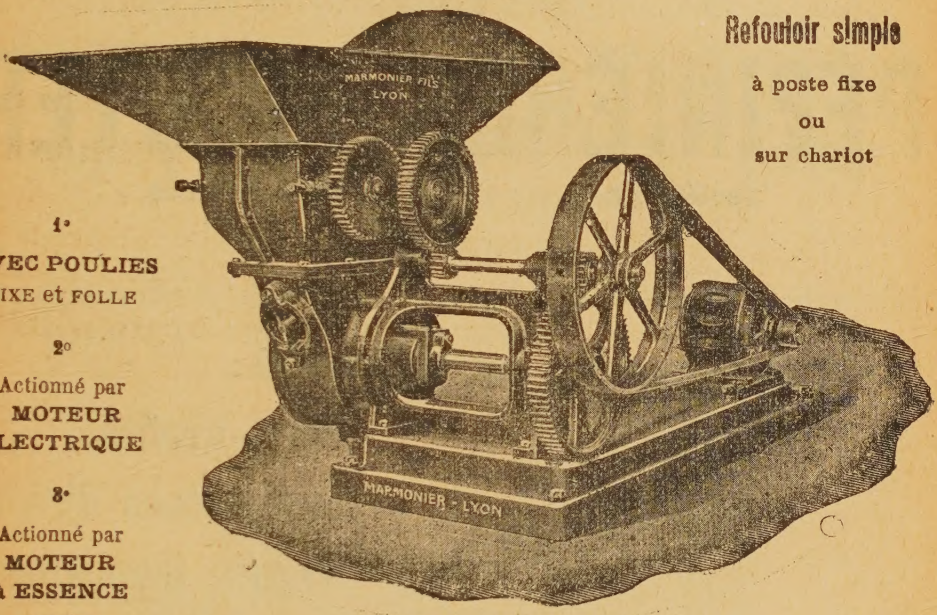
—x—

**Refouloir simple**

**à poste fixe**

**ou**

**sur chariot**




1°

**AVEC POULIES**

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

**MOTEUR**

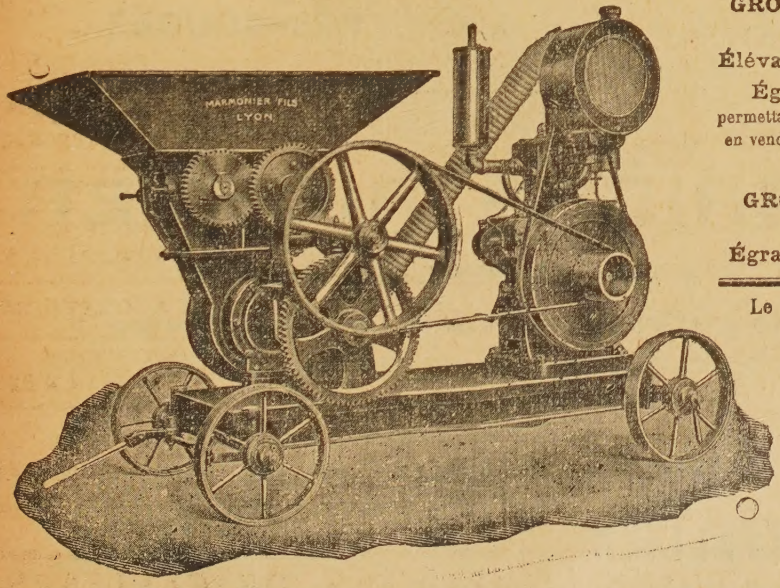
**ÉLECTRIQUE**

3°

Actionné par

**MOTEUR**

**à ESSENCE**




**GROUPE COMPLET**

—

**Élévateur-Égrappoir**

**Égouttoir-Refouloir**

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

**GROUPE MIXTE**

—

**Égrappoir-Refouloir**

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

**RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE**

AUTHENTICITÉ

Maison fondée en 1882 par

F. RICHTER

SÉLECTION

# PÉPINIÈRES RICHTER

Société Anonyme au Capital de 2 Millions

TOUTES VARIÉTÉS DE **VIGNES:**

Porte-greffes

Producteurs directs

Vignes françaises

PRODUCTION SPÉCIALE DE **GREFFÉS-SOUDÉS**

## HYBRIDES RICHTER

A BASE DE BERLANDIERI

Porte-greffes de grande culture pour l'amélioration du rendement des vignobles

**MONTPELLIER**
Hérault

**ALGER**
12, Boul. Carnot

Reg. du Comm. N° 6277. Montpellier.

# Victor COQ * & Fils & Cie

Ingénieurs-Constructeurs

## CELESTIN COQ & Cie, Successeurs

AIX-EN-PROVENCE

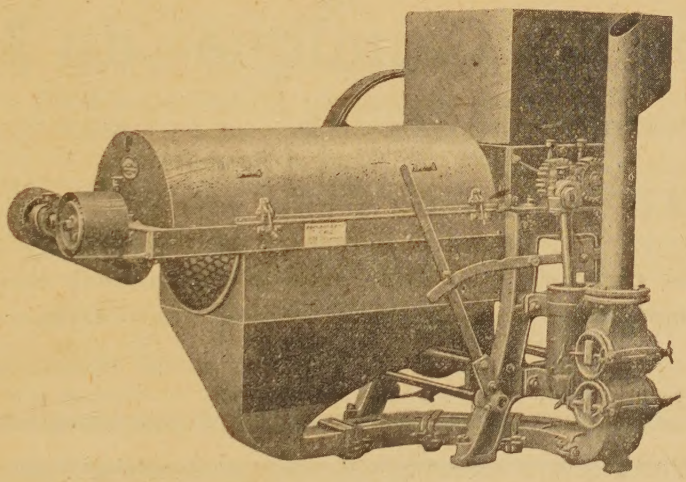
Télégr.: "COQ AIX" — N° 1417 du Reg. du Commerce Aix.

# Le FOULOGRAPPE COQ

**Modèle 1925**

Breveté S. G. D. G.

**constitue l'APPAREIL IDÉAL pour la distribution dans les cuves de la vendange foulée, égrappée ou non égrappée.**



| | | |
|---|---|---|
| N° 1 | Débit horaire garanti : | **20.000** kilos. |
| N° 2 | Débit horaire garanti : | **12.000** kilos. |
| N° 3 | Débit horaire garanti : | **6.000** kilos. |

*Demandez la notice spéciale et nos références.*

---

**Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.**

Fouloirs, Fouloirs-Égrappoirs, Pompes à moûts et à vendange, Émietteuses de marcs Pressoirs hydrauliques, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes, Égouttoirs, etc.

**La supériorité** des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Étranger.**

*Renseignements, projets et devis sur demande.*

# SEMENCES D'AUTOMNE

**CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES**

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

**Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale**

**CATALOGUE SUR DEMANDE**

## Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne.

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

## COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES

## Produits Chimiques du Midi

*Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS*

**MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE**

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

**ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES**

**Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs**

*Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque*

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

**BOUILLIE DE BASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE**

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers

**(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)**

## CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

## INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

## JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 — Téléphone 1-75

# Vignes Américaines

***Propriétaires*** désireux d'avoir des plants avec authenticité et fraîcheur absolues à des prix défiant toute concurrence,

**Adressez-vous à**

**S. FRIGARA,** Viticulteur, Campagne Souville

CARPENTRAS (Vaucluse)

**Représentants sérieux demandés.**

# VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffage, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières,
Spécialité d'Hybrides de Berlandieri 150-15 — 333 E. M.

**Authenticité, fraîcheur, choix garantis**

Exportation, emballages soignés. — Envoi franco du Catalogue

**HENRI BOYER,** *Viticulteur-Pépiniériste,*

à SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault). — TÉLÉPH. 3.

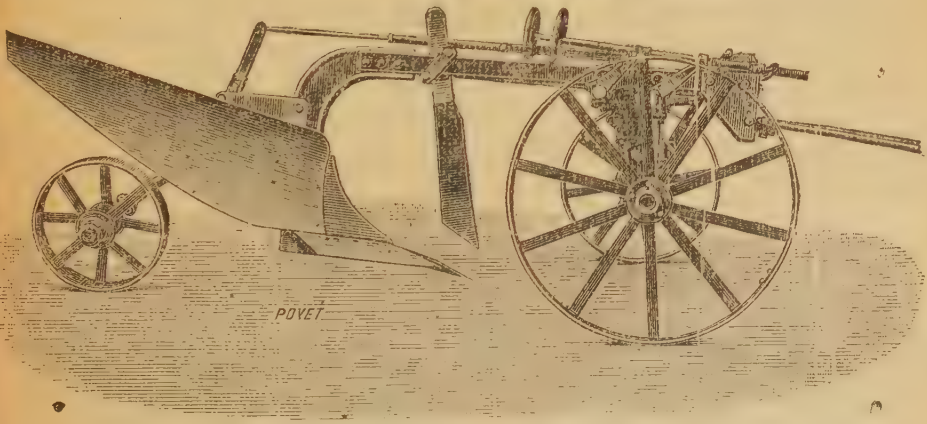
Reg. Com. Montpellier. N° 1489.

Établts **GUYOT** Jh CARRIÈRE, gendre, sucr **CARCASSONNE**

**TREUILS** pour Labourages à vapeur et traction animale

**CHARRUES** défonceuses à traction par câble

**CHARRUES** spéciales pour **tracteurs,**
simples à relevage automatique ou **Bascules.**




Renseignements et Prix franco sur demande.

**CHARRUE** à relevage automatique pour labours
de 40 à 50 centimètres de profondeur spéciale pour tracteurs de 15/30 HP.

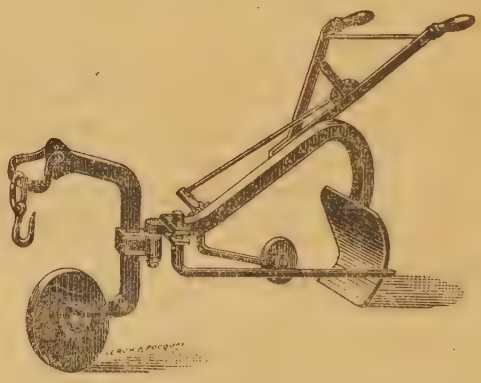
*Reg. Com. Carcassonne, N° 1.010.* **Grand succès, nombreuses références**

# SUPERDÉCAVAILLONNEUR

# KIRPY

**Modèle 1924**

R. C. Agen — 1064-1065



DÉCHAUSSAGE INCOMPARABLE DES VIGNES

SUPPRESSION DE TOUTE FATIGUE DU LABOUREUR

MÊME EN COTEAUX

**Dépôts principaux dans le Midi**

AUBENAS : chez M. RIBEYRE.
ALAIS : chez M. JUMAS.
BÉZIERS : boulevard de Verdun, 17.
CARCASSONNE : route de Narbonne, 11.
ILLE-s/-TET : chez M. XAMBILI.
LA TOUR-s/-ORB : chez M. SALASCQ.
MONTPELLIER : rue Maguelone, 11.
NARBONNE : boulevard du Collège, 3.
NIMES : Place des Arènes, 12.
PERPIGNAN : avenue de la Gare, 3.
PERTUIS : chez MM. SILVY FRÈRES.
PONT-SAINT-ESPRIT : chez M. DOMBRE.

SOCIÉTÉ des **Produits CLARIA**
CETTE (Hérault)
**SULFATINE** pour le printemps
**RADIOL** pour l'été :: :: ::
**PYRALINE** pour l'hiver ::
**Insecticides les plus puissants pour la Vigne et les Arbres fruitiers.**
AGENTS SÉRIEUX DEMANDÉS.

**PRODUITS ET ENGRAIS CHIMIQUES**
**Bouillie Adhérente**
**SABATIER-GARRETA**
à CETTE (Hérault)

Tuteurs — Piquets — Clôtures — Grillages
**Vve DESMAZES & GUILLE**
66, avenue Georges-Clémenceau BÉZIERS
Téléphone 7-81 **Installations de Vignes sur fils de fer.** R. C. Béziers B. 69

# PRODUCTEURS DIRECTS
du Champ d'expériences de la "GRANGE ROUGE"
**A vendre : BOUTURES DE NOUVELLES VARIÉTÉS**
Paul ROCHE, à ROQUEMAURE (Gard)

HORTICULTEURS VITICULTEURS MARAICHERS
**Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE**
# LE "PARATOL"
Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

**Il détruit radicalement tous les INSECTES :**
*l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.*

**Les CRYPTOGAMES :**
*Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.*

**Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.**
**Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.**
**Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.**

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA**, PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

*Si les souches meurent*

*emploie le*

# PYRALMORE CONCENTRÉ

RADICAL CONTRE LA PYRALE

OMNIUM FRANÇAIS
CHALET VITIS BEZIERS

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL — 26, quai Notre-Dame, **BEZIERS**

R. C. A 1233 — Téléph. **6-82** — (Hérault).

**ENGRAIS** pour vignes et toutes cultures

**ENGRAIS d'OS — CORNAILLES**

**POUDRE d'OS**

Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

**BOUILLIE BORDELAISE — SOUFRE CUPRIQUE**

**POUR MÉCHER** la futaille vinaire
n'employez que les
**Mèches soufrées comprimées**

**LABOR** (DÉPOSÉ) sans coulure dosage exact livrées prêtes à l'emploi.

Fabriquées par **F. SIGNORET**
4, Bard d'accès, **MARSEILLE**

*Agence et dépôt* { **Cie Auxiliaire Viticole**
15, av. G.-Clémenceau, BEZIERS

# Racinés SEIBEL 1000

**1er choix — 120 fr. le mille**

ainsi que **Couderc 7120; 4401; S.128 Noah, etc...** — *Authenticité absolue.*

Pêchers greffés, griffes asperges *à prix réduits.*

**Georges TAREL**

à SAINT-BARTHELEMY-DE-VALS
par SAINT-UZE (Drôme).

# PLANTS DE VIGNES

Américains — Fco Américains — Hybrides Producteurs
RACINÉS — BOUTURES — GREFFÉS-SOUDÉS

**Jules FENOUIL & GIRAUD — Carpentras** (Vaucluse)

**Prix et Renseignements sur demande. — Maison de confiance.**

(Régistre du Commerce, Carpentras. N° 1894-1895)

# ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure

pour CULTURE INTENSIVE

et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX

SUR TOUTES CULTURES

## Gros rendements

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*

à INSTITUT JACQUEMIN

**Malzéville (M.-et-M.)**

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

---

PRODUITS VÉTÉRINAIRES

# Adrien SASSIN

ORLÉANS-ALGER

**Ovifère Sassin** fait pondre les poules même par les plus grands froids.
*Le sac de 25 kgs 90 fr., 10 kgs 40 fr., 5 kgs 21 fr., 2 kgs 500 H fr., 1 kilo* 5 f. 50

**Poudre Corroborante** guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte...* 5 f. 60
*Les 6 boîtes, franco...* 33 f. 60

**Poudre Sassia** guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes chez tous les animaux. *La boîte ...* 5 f. 60
*Les 6 boîtes, franco...* 33 f. 60

**Génialose** assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte..* 4 f. 50

**Bilureine** Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérites, indigestions, retranchement d'urine tous animaux. *La boîte:* ..... 7 f. 00

EN JOINDRE DE NO PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS SONT ACCEPTÉS :: BELLE Ssituation OFFERTE

Registre du Commerce : Orléans 1198

---

Produits purs pour Œnologie

# NOIR en PATE

Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX

liquide et en solution

:: TANINS — AMIANTE ::

Terre d'infusoire

# LAMOTHE & ABIET

**108-110, rue de Bercy, PARIS.**
**68-70, rue Ducau, BORDEAUX**

Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

---

# SAVON-PYRÈTHRE-CAUBET

GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DÉTRUIT RADICALEMENT

*Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne* (Voir notre notice).

*SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques*

**A. CAUBET & Fils, Fabricants**

**9, rue Junot — MARSEILLE**

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE R. C.-C. 17643.

---

# LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

# ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

**Le Sulfate d'Ammoniaque** est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

*Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.*

**9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER** — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

*Il organise à titre gracieux des expériences.*

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

# CULTIVATEURS.

**Avant l'Hiver**

**Employez sur vos BLÉS,**
**sur vos CÉRÉALES d'Automne**

## le Nitrate de Soude du Chili

*(75 à 150 kilos à l'hectare)*

Vous provoquerez ainsi une **levée rapide,**
Un **enracinement profond,**
Une **végétation** initiale particulièrement **vigoureuse,**
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver,**
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux s'adresser à la

**Délégation Française des Producteurs de**
**NITRATE de SOUDE du CHILI**
**60, rue Taitbout, PARIS**
Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE,
74, rue Carreterie à AVIGNON (Vaucluse)

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

---

PÉPINIÉRISTE

## VIGNES AMÉRICAINES

**COUSTON Clément***
Maire de
Ste-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)
**Téléphone : 4** **Télégramme : Menton**

**Représentants sérieux actifs sont demandés**

Reg. du Com. Orange. N° 1068.

---

## 71-20, 2 ans et 1 an

et toutes variétés d'Hybrides
En beaux racinés 1er choix et boutures.
Authenticité absolue.

**Prix très modérés** — Catalogue sur demande
**EXPORTATION**

**Eugène-Aimé BOSSANNE***
Vit.-pépiniériste
**à MARSAZ (Drôme)**
Reg. du Com. Romans, N° 3833.

---

# TREUILS DE LABOURAGE

**(SYSTÈME DOUILHET)**

Toutes puissances à essence et électrique

**DEFONCEMENTS à 0,50** pour plantations de vignes.
**CHARRUES Balances Défonceuses.**
**CHARRUES vigneronne** 4 et 5 socs pour tracteurs directs.
**Moteurs industriels — Charrues brabants.**

FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES Société anonyme au cap. de 21.000.000
**Siège social TARBES.**

SECTION DE MOTOCULTURE, **36, rue du Pont-de-la-Mousque, BORDEAUX.**
Téléph. 6252 — Télégramme FAP Bordeaux.

---

## CHAUVET Frères, Viticulteurs à la CHAPELLE-de-GUINCHAY (S-et-L)

Offrent de beaux greffés de : SEIBEL **4643**-4986-**5182**-5213-5135-5231-5259-5279-5329-5351-5409-**5410**-5455-5575-5689 6036-**6096**-6131-6339-8238. — COUDERC : 162-5 ; 299-35.
5t de beaux racinés de : SEIBEL 850-867-**1000**-**4643**-4964-5154-5163-5182-5279-5329-5351-**5410**-5455-e744-6036-**6096**-6425. — MALÈGUE : 829-6, 1647-2. — COUDERC : 3, sélection 4401. BS 2833.
Liste complète et les prix.

# OENOCARBON

L'**OENOCARBON** est un charbon végétal qui absorbe la mauvaise odeur ou goût de tonneau, de bouchon, pétrole, lie de vin, moisi, térébenthine, etc...

Les vins louches, tachés, aigres, piqués sont corrigés.

L'alcool, vin, sirop, huile, etc. sont rendus, brillants et éclaircis certainement.

Aucune coloration d'origine végétale ne résiste à l'activité de l'OENOCARBON, qui, toujours, réduit la couleur trop vive d'un vin et la ramène à la teinte désirée.

**Robert TALBOT,** Rue Cannebière, 52, Marseille

## 4986, 5409, 5455 greffés sur 3309

Boutures de 4986, 5409, 5213, 6468, 4643, 5455, 5912, 6905, etc.

**A. GUGLIERMINA**

Propr. CHERVINGES (Rhône)

Prix-courant sur demande

Authenticité garantie

## POMMES DE TERRE POUR SEMENCES

**VARIÉTÉS NOUVELLES à très Grand Rendement**

Très recherchées en raison de leur résistance aux maladies. — Nombreuses références de premier ordre et prix sur demande.

Léon MONIÉ, à MONTFERRIER (Ariège)

*On accepte de sérieux représentants visitant la culture. Bonnes commissions.*

## VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année**. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco. *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

**MACLET-BOTTON**

Spécialiste Hybrideur

Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

## SI LA VIGNE

vous intéresse demandez la brochure "LES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS" de 160 pages, adressée franco sur demande. Plants greffés toutes variétés. Boutures greffables porte-greffes racinés. Collection variété de table.

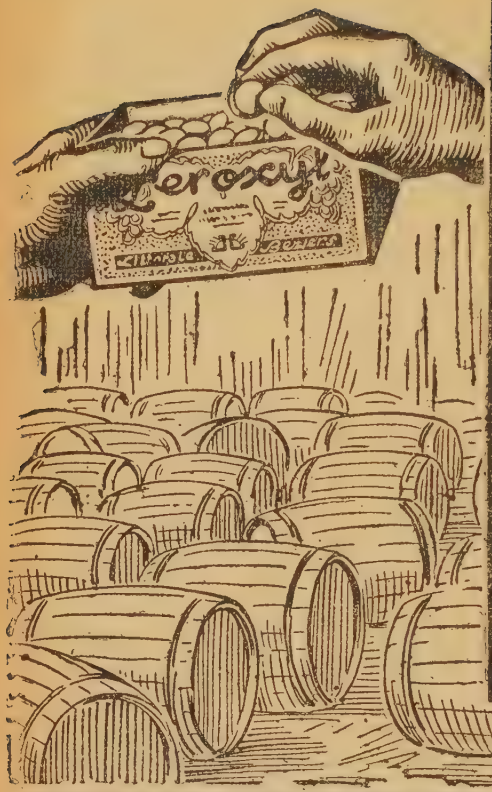
**ARBRES FRUITIERS**

FORESTIERS ET D'ORNEMENT

Prix courants franco sur demande. - On demande des représentants

E. LEMERLE, Le Lion d'Or, Nantes.

EXPORTATION




Pour ne pas vendre
vos vins à vil prix

maintenez-les sains avec

# "Péroxyl"

Conservateur à base de tannin et de métabisulfites purs (en pastilles de 10 gr.)

Préserve de la casse, tourne, piqûre, etc.

facilite le collage, assure la limpidité

*Demandez notice à*

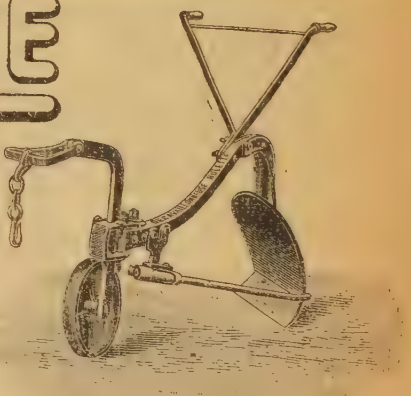
LA LITTORALE
Béziers

# LA BULETTE

**TYPE F. M. PERFECTIONNÉ**

à avant-train FIXE ou MOBILE à volonté (Bté S.G.D.G.)

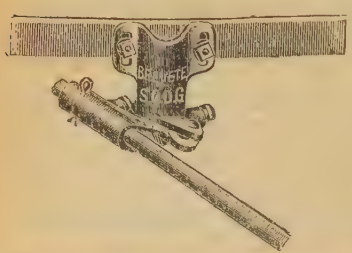
*est sans rivale pour le décavaillonnage des vignes en* **coteaux**, *des vignes* **basses** *ou en* **gobelets.**



**BULETTE type F.M. tirage B.**

PROTECTEUR "Universel" (Bté S.G.D.G.)

**Flexible ou Rigide à volonté — Modèle 1925.**



Toutes les décavaillonneuses BULETTE peuvent recevoir le nouveau Protecteur "Universel" ci-contre.

**Ets SOUCHU-PINET** à LANGEAIS
Indre-et-Loire

41e Année. — N° 46. 16 Novembre 1924

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


| | |
|---|---|
| **L. Degrully** | Chronique. — Scories et phosphates minéraux. Les phosphates minéraux sont-ils assimilables ; — Rajeunissement des vignes par labour profond entre les rangs ; — L'accord franco-belge et nos vins ; — Le marché des vins. |
| **J. Bernès** | Note sur la viticulture dans le Var. |
| **Charles Lefèvre** | Piquettes et vins de seconde cuvée. |
| **H. Carcassonne** | La production industrielle des vins liquoreux et des moûts concentrés. |
| **A. Demolon et Monbrun** | Essais culturaux sur divers engrais azotés. |
| **Gustave Coste** | La question des vins de Tunisie. |
| | Informations et communications des sociétés agricoles. — Fédération du Sud-Ouest des ingénieurs agricoles. |
| Bibliographie | Annuaire général des vins, etc. |
| | Bulletin commercial. — Observations météorologiques. |


**« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.**

# CHRONIQUE

## Scories et phosphates minéraux
## Les phosphates minéraux sont-ils assimilables ?

Nous avons noté, dans notre numéro du 2 novembre, qu'à la demande de M. le Ministre de l'Agriculture, les producteurs de scories de déphosphoration avaient consenti une légère diminution de leurs prix de vente pour une période allant du 16 octobre 1924 au 30 juin 1925.

Bien légère, cette diminution de prix, et qui ne ruinera certainement pas les fournisseurs.

Et nous nous demandons s'il n'y aurait pas intérêt, surtout pour les régions éloignées des centres métallurgiques, à remplacer les scories par des phosphates minéraux finement pulvérisés. Dans ces deux produits, l'acide phosphorique se trouve sous forme insoluble, et leur action sur la végétation ne semble pas devoir être bien différente.

Il est vrai que, dans de nombreuses expériences comparatives, les scories se sont montrées supérieures aux phosphates minéraux ; mais il semble que toutes ces expériences,— déjà anciennes —, ont

été faites avec des phosphates minéraux assez grossièrement moulus.

Or, la finesse de pulvérisation influe considérablement sur la solubilité des phosphates : Exemple, cette constatation de Dehérain :

| | Sur 100 grammes de phosphate, il passe au travers d'un tamis N° 150 | Sur 100 grammes d'acide phosphorique il s'en dissout dans l'acide acétique |
|---|---|---|
| N° 1..... | 60,20..... | ..... 15,95 |
| N° 2..... | 52,00..... | ..... 11,55 |
| N° 3..... | 35,84..... | ..... 5.75 |

Le chimiste Wagner a signalé les mêmes différences pour les scories, suivant leur degré de finesse.

On trouve actuellement sur le marché des phosphates naturels *très finement pulvérisés :* Microphosphate de Schlœsing ; — Electrophosphate de Claude , — Phosphates de Gafsa finement moulus... et d'autres peut-être encore. Les dosages des produits ci-dessus sont respectivement de 27 °/₀, — 33 °/₀, — 26 °/₀ d'acide phosphorique, tandis que la teneur des scories, *très variable*, oscille entre 8 et 20 °/₀ d'acide phosphorique total.

Et l'on peut espérer que, grâce à leur finesse, ces phosphates auront une action comparable à celle des scories. (Essais à faire par les stations agronomiques).

Les phosphates minéraux, aussi bien que les scories, sont insolubles dans l'eau.

Méritent-ils la qualification d' « assimilable », qu'on leur donne parfois dans les annonces et les prospectus ? On a quelque peu bataillé, ces temps derniers, sur cette question pourtant bien simple, à notre avis.

Il n'est pas douteux que les phosphates minéraux soient *assimilables*, — la preuve en est qu'ils sont *assimilés* — plus ou moins vite et plus ou moins bien suivant la nature du sol et le genre de culture ; même les phosphates contenus dans les terres arables et qui sont au moins aussi insolubles que ceux qui y sont incorporés sous forme tricalcique, sont assimilables, puisque, en l'absence de toute fumure phosphatée, on récolte des plantes qui renferment de l'acide phosphorique !

Les rédacteurs de la loi de 1888, concernant la répression des fraudes sur les engrais, ne se sont pas servis du mot « assimilable ». Ils distinguent l'acide phosphorique *soluble à l'eau*, —

l'acide phosphorique *soluble au citrate* : — l'acide phosphorique *insoluble*.

L'application du terme « assimilable » à des phosphates minéraux n'est donc pas contraire au texte de la loi. Mais elle peut, dans la pratique, induire en erreur les agriculteurs mal avertis, — ils sont nombreux.

On comprend donc que les fabricants de phosphates solubles protestent contre une appellation pouvant prêter à confusion, et faire croire aux acheteurs que tel phosphate insoluble agira aussi rapidement et aussi efficacement dans tous les cas que les superphosphates.

La solution ? s'efforcer d'apprendre à tous les agriculteurs la signification des mots : soluble, insoluble, assimilable... et faire afficher chaque année, dans les mairies et dans les écoles rurales, les textes de la loi du 4 février 1888 et du décret du 18 mai 1889.

*
* *

La question de savoir si les phosphates solubles sont plus actifs que les phosphates insolubles est tout à fait différente.

La supériorité des superphosphates s'est affirmée — par de nombreuses expériences — dans tous les terrains à réaction neutre ou alcaline, c'est-à-dire dans tous ceux qui sont pourvus d'une dose suffisante de calcaire. Ce n'est que dans les sols tout à fait dépourvus de chaux, et plus encore dans les terres très riches en humus acide (vieilles prairies en sols granitiques et analogues, tourbières assainies, etc.), que les scories, comme les phosphates minéraux et le noir animal peuvent donner de meilleurs résultats que les superphosphates.

Serait-il avantageux de combiner l'emploi des deux sortes d'engrais phosphatés? C'est la solution préconisée par M. Dumont, directeur de la station agronomique de Grignon, sous la forme suivante : 1° Répandre des phosphates naturels à dose massive en tête d'assolement, pour une durée de 4 années, par exemple ; — 2° Employer chaque année le superphosphate à dose modérée, pour stimuler le départ de la végétation en assurant ses premiers besoins.

Il appartient à chacun d'expérimenter tel ou tel de ces systèmes, suivant la nature des terres dont il dispose.

# Rajeunissement des vignes par labour profond entre les rangs

Suite des communications déjà publiées dans le *Progrès :*

« Quand, en janvier dernier, vous me fites l'honneur de venir voir sur place, la nouvelle charrue que j'avais fait construire pour le travail en *sous-sol* dans les interlignes des vignes et le rajeunissement des racines, charrue que sur vos conseils je fis aussitôt breveter, vous voulûtes bien me communiquer vos impressions sur le travail effectué, travail que vous trouvâtes parfait, et le parti que l'on pourrait tirer d'une pareille création.

Je viens aujourd'hui vous donner le résultat de cette opération, résultat qui confirme en tous points celui obtenu par ceux qui, avant moi, avaient fait sur leur vigne un travail identique, presque aussi profond, mais avec des instruments moins bien appropriés.

Sur une portion de terre, 5 hectares, dite la « Barraque », après un passage au milieu de l'interligne en 0,35/0,40 de profondeur, les souches ont largement doublé leur végétation et la récolte a dépassé d'un quart la moyenne des 6 dernières années.

Dans une autre dite « le Mas Blanc », 3 hectares, qui depuis quelques années faiblissait malgré soins, fumures et cultures et produisait de moins en moins, la récolte a dépassé de 8000 kilos la moyenne de 8 ans et la végétation très vigoureuse laisse les plus beaux espoirs.

Une autre « les Condamines », même végétation très luxuriante et abondante récolte que seule la Cochylis a quelque peu réduite.

Une dernière enfin, mais celle-ci appartenant à mon frère le Dr J. Héran. Cette pièce dite la « Prairie », était depuis deux ou trois ans condamnée à être arrachée. Sur mes indications, mon frère fit faire un passage de ma charrue dans l'interligne, passage exécuté sous mes yeux, en 0,35 et 0,40 de profondeur, le résultat a dépassé toutes les espérances, végétation très luxuriante et récolte extraordinaire.

J'ajoute que toutes ces vignes, aramon × riparia sont des toutes premières plantées, et donc âgées aujourd'hui de près de 40 ans ; à part ce travail de sous-solage, ces terres fumées comme d'habitude ont été toute l'année cultivées à la canadienne.

Devant de pareils résultats, il est, je crois, facile de tirer une conclusion toute en faveur du sous-solage, et sans vouloir le présenter comme la panacée universelle pour la culture de la vigne, on peut se rendre compte que par ce travail fait avec méthode, *bien avant* tout *départ de végétation* et avec un outil à très grande mais facile pénétration, on peut arriver à maintenir les vignes dans un bon état de vigueur et de production ; éviter leur arrachage toujours onéreux et surtout leur replantation souvent très aléatoire.

P.-S. — Nous venons de commencer le travail du sous-solage en croisant les rangées faites l'année dernière à titre d'expérience ; le chevelu qui a poussé à l'extrémité des racines sectionnées est, de l'avis de tous ceux qui l'ont vu, absolument remarquable comme abondance et vigueur. Que ceux que cette question intéresse tirent eux-mêmes la conclusion.

Poussan, le 25 octobre 1924.

Paul HÉRAN.

Ces essais sont très-intéressants, nous les suivrons et tiendrons nos lecteurs au courant des résultats.

## L'accord franco-belge et nos vins

L'accord franco-belge qui vient d'être conclu ne favorisera pas notre viticulture.

Le droit de douane, déjà très élevé pour les vins ordinaires en fûts (62 fr. par hectolitre), et pour les vins non mousseux en bouteilles (260 fr. par hectolitre) devient presque prohibitif pour les vins de Champagne et autres mousseux (480 fr. par hectolitre).

Au cours d'une réunion du groupe viticole de la Chambre, M. Charbonneau, président de la Chambre de Commerce de Reims, a fait la déclaration suivante :

« L'élévation du tarif douanier à 4 fr. par bouteille de vin de Champagne ou de vin mousseux peut frapper mortellement la région du champagne. Une pareille mesure permettra la manutention et la confection de faux champagnes en Belgique. Il est à craindre que les résultats qui avaient causé en Allemagne un grave préjudice aux vins français se reproduisent en Belgique.

En 1923, il avait été exporté en Belgique 6 millions de bouteilles et durant le premier semestre de 1924, 4 millions 400.000 bouteilles. Ceci représentait 70 millions d'affaires. Le commerce champenois a confiance à l'action solidaire de toutes les régions ».

La consommation du vin en Belgique était en 1913 de 353.349 hectolitres. A cette époque la France était le principal fournisseur de vins de notre alliée ; en effet, si à ce moment nous comparons les chiffres des différents pays producteurs et exportateurs de vins nous obtenons par ordre d'importance les exportations suivantes : France, 226.260 hectolitres ; Algérie, 2.890 hectolitres ; Espagne 38.680 hectolitres ; Portugal, 5.500 et Italie 1.580 hectolitres ; l'avance de la France sur ses concurrents étrangers était donc très considérable.

En 1923, la France a exporté en Belgique 292.830 hectolitres, l'Algérie, 6.846 ; l'Espagne, 138.034 ; le Portugal, 118.146 et l'Italie 10.154, ce qui nous montre que l'Espagne a presque quadruplé ses exportations sur la Belgique, l'Italie les a décuplées, le Portugal vingtuplées, l'Algérie triplées tandis que la France n'a fourni que 31.000 hectos de plus, c'est-à-dire le sixième environ de ses exportations de 1913 et elle ne conserve que très difficilement le premier rang.

Au total, la Belgique a importé 610.112 hectolitres de vin en 1923 ; — et 435.447 hectolitres pendant le premier semestre de 1924.

Il y a, dans ce pays, un débouché intéressant, surtout pour nos vins supérieurs et on ne saurait trop regretter qu'il soit fait obstacle à nos expéditions par des droits de douane trop élevés. Espérons que les négociations définitives nous apporteront une solution plus satisfaisante que celle du modus-vivendi qui vient d'être conclu.

## Le marché des vins

Situation inchangée. On attend les chiffres des sorties de la propriété en octobre, qui feront probablement apparaître un mouvement d'affaires plus important qu'il ne semblerait d'après le « calme » — probablement plus apparent que réel — des marchés.

D'après les résultats déjà connus, *l'Algérie Agricole* évalue à 4.200.000 hectolitres la récolte du département d'Alger, soit, en chiffres ronds, 500.000 hectolitres de moins que l'année dernière.

— Les vins non logés ont pesé lourdement sur les cours dans diverses régions, en particulier dans le Centre, ainsi que nous l'indiquions dans notre numéro du 26 octobre, d'après « l'Agriculture du Centre ».

Le même journal nous apprend que ces non-logés, vendus sous-marc au prix de 100 fr. la pièce de 250 litres, ont été repassés, sur place, à de nouveaux acheteurs au cours de 200 fr., le plus souvent sans avoir même quitté la cave du producteur.

Faute de futailles, les vignerons ont donc perdu 100 fr. par pièce.

La création de caves coopératives s'impose partout où les chais particuliers sont trop réduits pour contenir *au moins* le produit d'une grosse récolte.

— *En Italie*, d'après les résultats de l'enquête annuelle sur la production, à laquelle se livre le *Giornale Vinicolo italiano*, la récolte de 1924, y compris celle des nouvelles provinces rédimées, s'élèverait à 41-42 millions d'hectolitres de vin.

Il y a lieu d'ajouter à cette quantité, toujours d'après le même journal, un stock commercial de 12 millions d'hectos de la récolte 1923.

L. Degrully.

# NOTE SUR LA VITICULTURE DANS LE VAR

Nous n'avons nullement l'intention de présenter une étude complète de la situation du vignoble varois, ce qui nous entraînerait trop loin, mais de donner simplement quelques indications sur la tenue des porte-greffes et des greffons suivant les milieux, et d'insister sur l'importance que prennent les hybrides producteurs directs dans ce département.

I. — **Vignes de cépages français greffés.** — Nous passerons sous silence les quelques parcelles de vieilles vignes françaises non greffées, situées en sols très siliceux ou en alluvions légères, dont certaines subissent, tous les hivers, la submersion pour les protéger du phylloxéra.

### A) PORTE-GREFFES

Pour les vignes greffées, examinons d'abord les porte-greffes :

1° *Riparia.* — Dans les terres d'alluvions des vallées, principalement celles de l'Argens et du Gapeau, ainsi que dans les sols frais, profonds et fertiles de quelques autres points, divers viticulteurs ont employé le *Riparia Gloire de Montpellier.*

Mais, en certains endroits, ces terrains ont de 15 à 20 pour cent de calcaire ; aussi ce porte-greffe n'y donne-t-il les résultats de longévité espérée.

Dans l'ensemble, il favorise la fructification et la précocité. Son grand défaut bien connu réside dans la différence de grosseur entre le sujet et le greffon chez les vieilles souches.

Sur Riparia Gloire, le Carignan a été sensible au folletage (Esca).

2° *Rupestris.* — Réservé pour les sols pierreux où l'humidité est insuffisante et renfermant 25 à 35 o/o de calcaire, le *Rupestris Monticola*, assez délaissé pendant plusieurs années pour faire place aux Riparia × Rupestris dont nous parlerons plus loin, a, de nouveau, des partisans nombreux. Mais il a besoin d'être surveillé dans ses rejets de souche, surtout dans les sols de bonne qualité où sa vigueur peut favoriser la coulure.

3° *Riparia × Rupestris 3309.* — C'est le numéro de la série des Riparia × Rupestris qui est le plus employé dans le Var pour les terres pauvres, pierreuses, sèches, moyennement calcaires. Mais l'affinité pour certains greffons y laisse à désirer et comme, en plus, l'adaptation au sol est parfois insuffisante, certaines vignes faiblissent prématurément. Néanmoins, dans bien des cas, ce porte-greffe mérite sa bonne réputation, notamment dans les vignobles de la région des Maures, en coteaux schisteux, où il résiste bien à la sécheresse et y favorise la fructification. Il donne généralement de mauvais résultats dans les sables trop rapprochés de la mer.

Le 3306 est bien peu employé ici.

4° *Aramon × Rupestris Ganzin n° 1.* — Il a sa place dans les terres assez fraîches moyennement calcaires, 30 à 40 o/o ; on l'emploie dans les bons sols argilo-calcaires provenant des érosions de coteaux. Mais dans quelques vignobles, à La Cadière (M. Cachard), à Tourves, le Val notamment, ce porte-greffe a, par places, succombé au phylloxéra depuis les sécheresses excessives de 1922-1923, tandis que des pieds souffreteux nécessitent un sulfurage.

5° *Mourvèdre* × *Rupestris 1202.* — Dans les mêmes terrains que le précédent, on a bien des fois planté du *1202*. De La Cadière encore, on nous a signalé quelques fléchissements dus au phylloxéra avec des greffes d'Aramon, tandis que le 1202 avec Carignan se comporte mieux. Dans les points fertiles des Maures, fonds des vallées notamment, le 1202 pousse beaucoup à fruit.

L'*Aramon* semble moins sujet à l'Esca sur 1202 que sur d'autres porte-greffes. (M. Cachard, à La Cadière).

6° *Riparia* × *Berlandieri 420 A.* — Dans les argilo-calcaires à 35-40 o/o, on a établi quelques vignobles sur *420 A*. Leur tenue quant au phylloxéra et à la chlorose est bonne. A peine peut-on constater quelques faibles atteintes de Court-Noué. Ce porte-greffe communique généralement au greffon une vigueur et une production abondantes.

7° *Bourrisquou* × *Rupestris 93.5.* — N'a eu que quelques partisans : les uns pour des terrains un peu salés ; les autres dans des terrains argilo-calcaires où l'on a constaté quelques faiblissements dus au phylloxéra.

8° *Divers autres porte-greffes.* — 31 de Richter; 41 B.; 34 E., etc..., sont très peu connus. Le 99 R. avec Aramon a une certaine supériorité sur les autres porte-greffes.

9° *Jacquez.* — Il est assez fréquemment employé comme porte-greffe dans les sols frais et profonds, peu ou moyennement calcaires. Bien que ce cépage soit signalé généralement comme étant d'une résistance moyenne au phylloxéra, il y a cependant, ici, de vieilles vignes de 25 à 30 ans qui sont en bonne production. L'Ugni Blanc sur Jacquez est en effet merveilleux dans les plaines d'alluvions de l'Argens.

### B) CÉPAGES GREFFONS FRANÇAIS

Comme raisins de table, nous trouvons surtout le Chasselas, le Muscat de Hambourg, le Muscat d'Alexandrie, le Cinsaut, la grosse Clairette, le Servant, le Nonay et parfois le 157 Gaillard.

Quelques expérimentateurs ont de très belles collections à l'étude et la culture des raisins de table se répandra certainement dans la région.

Les raisins de cuve les plus répandus sont :

1° *En rouge* : Carignan, Aramon, Grand Noir, Cinsaut, Alicante-Bouschet et quelques autres types assez mal définis dans la classification scientifique, dénommés Roussillon (qui n'est pas le Grenache) Tibourin ou Antibouri, Barbarroux, etc.

Divers cépages, qui faisaient autrefois la réputation des vins de certaines communes du Var, tels que Mourvèdre, Grenache ou Alicante, Pécouï-Touar ou Calitor gris, etc., sont de plus en plus abandonnés.

2° *En blanc* : Ugni blanc et Clairette surtout.

## II. Hybrides producteurs directs

Pendant longtemps, les hybrides producteurs directs ont eu un très grand discrédit dans le Var. Mais les essais entrepris et les résultats obtenus depuis de nombreuses années par divers viticulteurs, au nombre desquels il convient de citer MM. Jaubert ; Dr Christine ; Discaler, à Roquebrune ; Sivan,

à Fréjus ; Garcin, à Brue-Auriac ; Féraud, à Besse ; Rebuffel, à Vidauban ; Ott, à Taradeau, ont montré que certains numéros étaient fort intéressants. Cependant n'oublions pas que ces hybrides doivent être bien adaptés au milieu et au terrain, car leur tenue diffère souvent, suivant qu'ils sont dans tel ou tel milieu, parfois même peu éloignés. La dose de calcaire du sol a aussi une très grande influence et cet élément est bien des fois la cause d'échecs. Aussi le greffage s'impose-t-il dans la plupart des cas.

Les bons hybrides dont nous allons parler, ont affirmé leurs qualités de production et de résistance aux maladies, cette année surtout. A la suite des pluies exceptionnelles de fin juin, de juillet et d'août, les Viniferas ont été atteints en bien des points et de façon sensible, dans leur feuillage supérieur et même parfois dans leurs grappes à la veille de la véraison, par le mildiou. Les hydrides recommandés ont conservé leurs fruits sains, et jusqu'après les vendanges, leur feuillage à peu près intact. Dans la basse vallée de l'Argens notamment, les vignes verdoyantes d'hybrides faisaient tache au milieu des plantations défeuillées des cépages français.

### A) PRODUCTEURS DIRECTS ROUGES

Parmi les anciens hybrides, le *Jacquez* est trop connu pour que nous insistions sur lui. Franc de pied ou greffé, il est très cultivé dans le Var ; son vin est très recherché par le commerce, pour les coupages, en raison de sa couleur et de son titre alcoolique.

*7120 Couderc.* — Un des plus répandus et des plus appréciés : débourrement tardif ; résistance à peu près complète aux maladies cryptogamiques ; production abondante ; se trouve bien de la taille longue ; maturité troisième époque ou deuxième époque tardive ; belles grappes ; vin de bonne qualité, titrant souvent 10 à 11 degrés et plus ; mais rendement en moût par rapport au poids total un peu réduit (pour un hecto de vin, il faut environ 150 kilos de vendange). On le cultive le plus souvent franc de pied dans les sols siliceux ou peu calcaires ; il doit être greffé dans les terrains calcaires. Bon greffon sur 1202, 3309 et Monticola. Les rendements 100 à 110 hectolitres et plus à l'hectare sont fréquents (MM. Sivan, à Fréjus ; Garcin, à Brue-Auriac). Le feuillage est recherché par les Altises (M. Nouel, à la Croix).

*1 Seibel.* — A de nombreux partisans dans les alluvions de la basse vallée de l'Argens, où il donne des récoltes assez abondantes et régulières. Cet hybride craint un peu le calcaire et surtout les argiles froides. Il résiste assez bien au mildiou et à l'oïdium, mais il est sensible à l'anthracnose. Donne de belles récoltes de grandes grappes à gros grains ovoïdes ; maturité de deuxième époque. Vin coloré, franc de goût de 9 degrés en moyenne. Taille courte de préférence.

*128 Seibel.* — Non greffé dans les sols frais et fertiles où il est un peu atteint par le phylloxéra ; débourre un peu tôt, mais résiste assez bien aux maladies, sauf parfois à l'anthracnose ; maturité première époque ; vin très coloré, titrant jusqu'à 11°5 ; rendements élevés dans les bons terrains.

*1000 S.* — Vient bien en terrain sec, même un peu calcaire ; supporte la taille longue. Surveiller l'anthracnose dans les sols humides. Les jeunes pousses craignent le cuivre. Maturité première époque ; vin de bonne qualité, titrant 11°, agréable, fin, de conservation facile.

En raison de sa vigueur, le 1000 est employé comme le 7120 dans les rem-

placements. Au-dessus de 15 o/o de calcaire doit être greffé ; il réussit bien sur la plupart des sujets.

*2007 S.* — Très apprécié, sauf qu'il débourre un peu tôt, ce qui peut lui être nuisible dans les milieux sujets aux gelées de printemps ; mais les repousses sont fertiles. Franc de pied dans les sols non calcaires ou peu. Le greffer ailleurs sur franco-américain de préférence Le conduire en taille courte ; n'aoûte pas très bien son bois. Résistant au mildiou et à l'oïdium. Grosse production ; première époque tardive ; belles grappes ; grains surmoyens ; vin de belle couleur d'un rouge vif, franc de goût.

En un mot, cépage recommandé par divers viticulteurs. Cette année, chez M. Jaubert, il a donné 311 hl. à l'hectare.

*4643 S.* — Cépage très vigoureux, mais à port traînant, ce qui est un inconvénient. Nécessite parfois un soufrage et un sulfatage. Production élevée de beaux fruits à gros grains. Première époque tardive, mérite d'être propagé en le conduisant sur fil de fer ou sur tuteurs.

*4646 S.* — Port érigé et belle végétation, rustique. Résiste bien aux maladies. Grappes assez grosses, mais grains plus petits que ceux du précédent, un peu supérieurs à ceux du Jacquez. Grosse production (Plus de 200 hl. à l'ha. chez M. Jaubert). Jus coloré parfait.

### B) PRODUCTEURS DIRECTS ROSÉS

*2859 Seibel.* — C'est le seul numéro à grains rosés un peu répandu. Aime les sols silico-argileux où il est franc de pied ; le greffer dans les calcaires à 20 o/o et au-dessus. Très vigoureux ; débourre tard ; grande résistance aux maladies ; ne nécessitant, en année normale, aucun traitement. Fructification très abondante et régulière ; belles grappes et gros grains ; maturité deuxième époque ; vin titrant plus de 11 degrés, fait en rose ou en blanc, très agréable, On reproche au 2859 de ne pas aoûter complètement ses sarments ; c'est un bien faible inconvénient, la taille pouvant être très bien exécutée, même à long bois. Ce cépage a donné 250 hl. à l'hectare, cette année, chez M. Isnard, à Puget-sur-Argens.

### C) PRODUCTEURS DIRECTS BLANCS

*157 Gaillard.* — C'est l'un des plus répandus. Il est peu vigoureux, mais très fructifère et ses raisins sont très appréciés pour la consommation directe ainsi que pour le vin. Maturité première époque. Ce cépage est sensible aux maladies et nécessite deux sulfatages et soufrages. Il serait bon de le greffer, même en sol non calcaire.

*4986 Seibel.* — Il jouit d'une très grande réputation dans diverses parties du Var. Vigoureux ; port érigé ; bonne résistance au mildiou et à l'oïdium ; en année défavorable, sulfater après la fleur seulement, car il est sensible au cuivre plus tôt. Généralement conduit en taille courte. Fructification abondante ; maturité première époque ; belles grappes à grains moyens, un peu serrés. Vin agréable, jolie couleur, 10 à 12°.

*2653 S.* — C'est un gros producteur, donnant de grandes grappes à gros grains, de bon goût. Mais ce cépage est sensible aux maladies, mildiou notamment, et doit être sulfaté au moins deux fois. Convient bien comme raisin de table et supporte facilement le transport.

*Conclusions*. — Telle est, rapidement passée en revue, la situation du vignoble Varois qui, au cours des dernières années, s'est fortement amélioré et étendu. Si de nombreuses plantations trop anciennes ont dû être arrachées parce qu'insuffisamment productives, des créations nouvelles ont été faites partout aux mêmes emplacements ou au détriment des oliveraies et des mureraies, ce qui n'est pas sans nous préoccuper en raison de l'extension que peuvent prendre et que commencent même à avoir, certains parasites : phylloxéra, pourridié, esca, etc.

On compte aujourd'hui près de 54.000 hectares qui ont donné 2.250.000 hectolitres environ, en augmentation de plus de 200.000 hectos sur 1923.

Dans notre exposé, nous nous sommes limité aux principaux cépages de chaque groupe. Des essais nombreux de divers porte-greffes et d'hybrides sont faits un peu partout. Nous avons cité quelques expérimentateurs. Complétons en disant que l'Office Agricole du Var a institué quelques champs d'expériences à Draguignan, Barjols, Tourves, Pontevès. Sous le contrôle de l'Office régional du Midi, il a organisé et dirigé des Centres importants, en sols divers, à Roquebrune-sur-Argens, que les viticulteurs auraient grand intérêt à visiter à la saison.

J. Bernès,
Directeur des Services Agricoles du Var.

# PIQUETTES ET VINS DE SECONDE CUVÉE

Une proposition de loi a été déposée à la Chambre des députés pour l'abrogation de l'article 6 de la loi du 29 juin 1907, lequel permet, sous certaines conditions, exclusivement pour la consommation familiale, l'utilisation des marcs à la production de piquettes et de vins de sucre.

Cette tolérance a donné lieu à de multiples abus, parce que les restrictions légales ne sont pas observées et que ni la Régie ni le Service des fraudes ne peuvent en assurer le fonctionnement. Il s'ensuit le foisonnement de la récolte susceptible, une année de mévente, d'amener une baisse désastreuse.

La C. G. V. a entrepris une campagne pour fermer cet accès à la fraude et compléter le système légal de protection du vin naturel. C'est qu'en effet la pénurie de la main-d'œuvre amène la hausse constante des salaires, tandis que la dévalorisation du franc, que nous constatons malheureusement sans vouloir en rechercher les causes politiques, oblige les vignerons à payer beaucoup plus cher les matières premières.

Le consommateur, qui supporte en dernière analyse toutes les majoration ajoutées au prix de vente à la propriété par les droits trop élevés de circulation, les prix et les surtaxes de transport, et souvent la multiplicité d'intermédiaires parasites, s'étonne des prix actuels du vin, qui ne laisse pas, cependant, au producteur une marge sensible au-dessus du prix de revient démesurément accru.

Il convient donc de supprimer toute concurrence déloyale et, de quelque nom qu'on décore l'opération, de vendre de l'eau plus ou moins droguée pour du vin, c'est, au premier chef, de la déloyauté, sinon de l'escroquerie.

La quantité de vin naturel produite en France et en Algérie suffit maintenant à la consommation de notre pays, et il ne faut pas se bercer de

l'illusion de revoir une exportation dépassant sensiblement les importations de vins étrangers.

Dans le Midi, les ouvriers agricoles ne veulent plus ni vin de sucre ni piquette. Que deviennent donc ces succédanés ? Les marcs trouvent leur emploi dans les distilleries. Les besoins de la consommation n'existent plus dans les mêmes conditions qu'en 1907. Les piquettes du Midi sont de véritables vins de diffusion. Il paraît donc légitime aux vignerons de cette région de supprimer cette cause de fraude.

Mais, dans le Sud-Ouest, les conditions de travail ne sont plus les mêmes. Les vignes sont exploitées par des propriétaires paysans, par des métayers ou, enfin, par des ouvriers agricoles dont la plupart possèdent eux-mêmes un quartier de vigne. La distillation des marcs n'est pas une pratique générale. On ne les emploie même pas assez comme engrais et, d'ailleurs, ils pourraient servir à cet usage après la distillation.

Actuellement, ils se perdraient ou à peu près.

Nos vignerons boivent donc, dans la plupart des familles, de la piquette obtenue par macération des marcs bien plus souvent que par lixiviation.

Le vin de sucre savamment préparé peut être une cause de foisonnement, bien que le sucre soit cher. Mais la simple piquette de nos aïeux ne peut être employée en coupages. Son degré est trop faible et le goût aigrelet, qui plaît généralement dans cette boisson, ferait reconnaître la substitution. Les vins ordinaires se vendent au degré.

Nous estimons donc qu'il n'y a pas nécessité absolue de tolérer le vin de sucre qui, trop souvent, sert à des mouillages déguisés. Au contraire, la piquette sert à un usage local et constant. Il suffirait si, dans quelques localités, des abus apparaissaient, de stimuler les agents de la Régie et du Service de fraudes pour faire respecter la loi.

Dans certains départements, en Gironde notamment, où la simple piquette ne peut faire sérieusement concurrence aux vins de cru, on réclame même une augmentation du minimum de 40 hectolitres, insuffisant dans les grandes exploitations.

Que faut-il conclure ? Qu'il n'y a pas, dans cette situation, un intérêt général unanimement apprécié.

On se mettra certainement d'accord partout pour la suppression des vins de sucre de deuxième cuvée.

Mais nous croyons qu'il faudrait laisser à chaque région — par exemple à chaque région économique pour éviter le particularisme et l'intrusion de la politique — le soin de réglementer la fabrication de la piquette proprement dite sans addition de sucre ni de drogues. Les circonstances actuelles peuvent changer.

Un arrêté ministériel, pris après consultation de l'Office de la région économique et telles enquêtes administratives qu'il conviendrait de provoquer, notamment auprès des associations agricoles, statuerait pour cinq ans, par exemple.

En ce qui concerne le Sud-Ouest, la C. V. S. O. réclame formellement la suppression des vins de deuxième cuvée, mais le maintien de la piquette.

Charles Lefèvre,
Président de la Confédération
des Vignerons du Sud-Ouest.

# LA PRODUCTION INDUSTRIELLE DES VINS LIQUOREUX

## ET DES MOUTS CONCENTRÉS (1)

La questions des moûts concentrés, qui avait été déjà posée devant la C. G. V. par le projet de loi Lesaché et qui avait été résolue par le rapport remarquable de M. Mailhac, vient de nouveau à notre ordre du jour par suite de l'avis qui nous a été demandé par le Groupe viticole de la Chambre au sujet d'un rapport de M. Barbet appuyé par un vœu favorable de la Fédération des Syndicats de l'Oranie.

A cette question déjà assez complexe vient se mêler celle des vins doux naturels que les algériens voudraient produire dans les mêmes conditions qu'en France et dont le commerce de Cette voudrait élargir la réglementation pour qu'on puisse en produire beaucoup et avec n'importe quel cépage.

L'argument principal donné par M. Barbet et les Oranais est que la France ne produit pas assez de vins de liqueur pour sa consommation puisqu'elle en importe de l'étranger des quantités importantes.

Cet argument a sa valeur ; mais, de ce qu'on n'a pas produit jusqu'à présent en France assez de vins de liqueur, il ne faut pas déduire qu'on ne peut pas en produire davantage. Pourquoi ne l'a-t-on pas fait? Parce que jusqu'à ces dernières années les vins de liqueur français n'étaient aucunement protégés par nos tarifs douaniers.

Une mistelle grecque de 12° alcool et 12° liqueur payait avant la guerre un droit de douane de 12 francs. Ce n'est que depuis le remaniement du dernier traité franco-espagnol que nous sommes arrivés à faire admettre le principe que le sucre devait payer comme l'alcool ; et encore ne sommes-nous arrivés à faire imposer aux vins de liqueur étrangers des droits suffisamment protecteurs qu'avec l'application de la taxe de compensation de l'art. 89.

Le régime intérieur des vins de liqueur institué par la loi du 13 avril 1898, qui les a assimilés à l'alcool pour le payement des droits de circulation, a eu sur leur production une conséquence désastreuse le jour où les droits de l'alcool ont été portés à 1.000 fr. par hecto auxquels il faut ajouter la taxe de luxe de 25 o/o ad valorem. Nous avons protesté contre cette législation et nous avons fait adopter par l'Assemblée générale des Associations viticoles, tenue à Alger en 1921, un vœu tendant à exonérer les vins de liqueur de la taxe de luxe et à leur appliquer le demi-droit de consommation sur l'alcool qu'ils contiennent.

Si ces dispositions étaient adoptées par la loi, nous sommes persuadés qu'un avenir nouveau s'ouvrirait pour les vins de liqueur français et algériens et que beaucoup de vignerons n'hésiteraient pas à se lancer dans cette voie. Il y a certainement dans le Midi de la France et en Algérie bien assez de terres maigres susceptibles de produire des vins à haut degré en quantité suffisante pour la consommation de notre pays.

Nous ne voyons donc pas la nécessité d'adopter une législation qui permettrait à n'importe quelle région de produire des vins liquoreux artificiels. Comme M. Sémichon, nous pensons que ce serait la ruine de Banyuls et de Frontignan et de toutes les régions où l'on produit des vins à haut degré.

---

(1) Rapport sur la proposition de M. BARBET.

Les viticulteurs de ces territoires ont reconstitué leurs vignes à grands frais dans des terrains très difficiles ; ils ont construit des coopératives (notamment dans la vallée de l'Agly) avec l'espoir de voir leurs produits transformés en mistelles ou en vins doux naturels, seule utilisation qui puisse leur permettre de vivre de leur travail.

Si l'on autorise la fabrication des moûts concentrés à 23 et surtout à 37 et 38° Baumé, voilà une branche très intéressante de la viticulture qui est sacrifiée !

Le Syndicat des Pyrénées-Orientales est donc formellement opposé aux conclusions de M. Barbet et de la Fédération de l'Oranie.

Sur la question des vins doux naturels, nous avons fait connaitre à la Fédération de l'Oranie les raisons qui nous faisaient repousser leur demande d'extension de cette réglementation à l'Algérie. Nous pensons avoir convaincu nos collègues puisqu'ils n'ont pas répliqué à notre dernière lettre.

Quant aux desiderata exprimés par une récente communication du Syndicat des vins de Cette, nous sommes obligés de nous y opposer pour des raisons analogues à celles que nous avons données aux Algériens. Si on étend le privilège accordé aux petits producteurs du Midi de la France, soit en l'accordant à l'Algérie, soit en ne limitant pas les cépages, nous nous heurterons à une opposition irréductible de la Direction des Contributions Indirectes qui verra dans cette extension une diminution sensible de ses recettes et demandera la suppression pure et simple des vins doux naturels.

La seule solution que je considère comme pratique (mais je reconnais qu'elle n'est pas susceptible d'une application immédiate) c'est celle que j'ai proposée au début de ce rapport : la suppression de la taxe de luxe sur les vins de liqueur français et le paiement du demi-droit de consommation sur les vins mûtés à l'alcool de vin.

Quant au régime fiscal à appliquer aux moûts concentrés, qui sont susceptibles (d'après son auteur même) de transformations aussi diverses, il est évident qu'il ne pourrait être celui des vins ordinaires. Si l'on se décidait à donner le droit de cité à ces produits industriels, la Régie devrait les prendre en charge pour leur degré saccharimétrique et les suivre comme elle fait pour l'alcool jusqu'à leur forme définitive.

Mais encore une fois, nous considérons les moûts concentrés comme des concurrents déloyaux et nous nous opposerons de toutes nos forces à leur création.

H. Carcassonne.

# ESSAIS CULTURAUX SUR DIVERS ENGRAIS AZOTÉS [1]

Ces essais ont eu pour but de comparer le sulfate d'ammoniaque, le chlorhydrate d'ammoniaque, l'urée et le nitrate de soude.

Les expériences déjà effectuées à cet égard par MM. Boullanger, Brioux, Lefort, Dumont, Rivière, Dupont, Chevalier, Maume, donnent dans l'ensemble des résultats tels qu'on peut considérer ces diverses formes d'azote comme présentant des valeurs assez voisines. J. Kuyper, en 1923, constate l'équivalence du chlorure et du sulfate d'ammonium, mais signale que l'urée

(1) Communication à l'Académie d'Agriculture de France, 8 octobre 1924. — Effectués à la demande de l'Institut des Recherches agronomiques.

est insuffisamment retenue par le sol. En général, les résultats obtenus sont trop voisins pour qu'il soit possible de classer et de différencier ces divers produits, toutes conditions égales par ailleurs, sans détermination de l'erreur expérimentale.

Dans l'expérience que nous rapportons, nous nous sommes attachés : 1° à déterminer cette erreur ; 2° à la réduire au minimum par l'augmentation des parcelles. Voici dans quelles conditions elle a été effectuée :

*Sol* : Diluvium sablo-calcaire perméable et homogène. Surface totale des parcelles, 25 mètres carrés. Surface utilisée pour les déterminations, 14 mètres carrés.

*Récolte* : Avoine après blé de betteraves. — Semis le 18 mars.

*Engrais* : Forte fumure de fond sur la betterave — fumure minérale complète sur le blé. Pour l'avoine application en février de 400 kilogrammes de sylvinite et 400 kilogrammes de superphosphate. Les engrais azotés expérimentés ont été appliqués à raison de 30 kilogrammes d'azote par hectare et enfouis au scarificateur.

*Observations diverses* : Chute de pluie du semis à la récolte : 248 millimètres. Levée régulière, terre propre, ni insectes ni maladie. Les parcelles avec nitrate ont manifesté une légère supériorité végétative jusque fin mai ; à partir de cette époque pas de différence appréciable à l'œil entre les diverses parcelles, sauf en ce qui concerne le témoin sans azote qui démontrait d'une manière saisissante combien, malgré les fumures antérieures, l'avoine avait bénéficié de l'apport d'azote.

L'avoine a été fauchée le 26 juillet, à un moment où aucune perte de grain n'était à craindre. Les pesées ont été faites 12 jours plus tard, la maturation s'étant poursuivie sous treillage.

*Conclusions.* — En égalant à 100 le rendement maximum du témoin, nous obtenons pour les autres parcelles les chiffres suivants :

| | Grain. | Erreur probable moyenne. | Paille. | Erreur probable moyenne. |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| | | P. 100. | | P. 100. |
| Témoin sans azote..... | 100 | » | 100 | » |
| Chlorure d'ammonium..... | 182 | ± 2.2 | 186 | ± 2.7 |
| Nitrate de soude..... | 175 | ± 2.5 | 174 | ± 3.8 |
| Sulfate d'ammoniaque... . | 167 | ± 1.4 | 161 | ± 3.0 |
| Urée..... | 154 | ± 2.4 | 154 | ± 3.9 |

La précision est moins satisfaisante pour la paille que pour le grain.

En tenant compte de l'erreur expérimentale ainsi déterminée, et sans vouloir aucunement généraliser, nous sommes autorisés à tirer les conclusions suivantes :

1° Le chlorure d'ammonium s'est montré au moins égal au nitrate de soude ;

2° Le sulfate d'ammoniaque ne vient qu'ensuite, avec une légère infériorité portant à la fois sur la paille et sur le grain ;

3° L'urée a été la forme la moins favorable, notamment au point de vue du rendement en grain ; ce résultat peut être en rapport avec la perméabilité du sol envisagé.

A. Demolon et R. Monbrun.

# LA QUESTION DES VINS DE TUNISIE

## CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES VIGNERONS

Les protestations que nous formulons depuis plusieurs mois contre l'augmentation incessante des importations de vins tunisiens ont provoqué des réponses, qui ont éclairé la question. Telle a été la motion du Congrès d'Agriculture de Tunis, demandant l'élargissement indéfini des importations tunisiennes, sur un rapport faisant valoir que la vigne était destinée à disparaître en France, partout où elle ne produisait, soit des vins de cru, soit de gros rendements, la Tunisie étant là pour produire avec moins de peines, de grosses quantités de vins excellents.

Telle a été aussi la réponse du Président du Conseil, Ministre des Affaires Etrangères, qui adopte la même thèse, et conclut, comme le Congrès d'Agriculture de Tunis, que l'exportation de la Tunisie en France n'a pas d'autre limite que celle de la production correspondante.

Le Ministre, dans sa réponse, adopte les considérations développées dans un rapport de M. Saint, Résident général de la République française à Tunis. Ce sont ces considérations qu'il convient d'examiner.

Le Résident général estime que le développement du vignoble « tunisien ne saurait constituer un danger pour la viticulture nationale ». L'introduction en France, dit-il, des vins tunisiens complète heureusement la production métropolitaine. Il s'agit là, en effet, de vins à titre alcoolique élevé, que le Midi lui-même produit peu et qui sont nécessaires aux coupages. Ces vins, la Métropole a tout intérêt à les recevoir de Tunisie, au lieu de les importer de l'étranger, au détriment de sa balance commerciale et de son change.

Nous estimons, au contraire, que le danger n'est pas illusoire ; c'est ce qui résulte de l'expérience du passé, comme des menaces du présent.

Avant l'invasion phylloxérique, la France produisait elle-même tous les vins de coupage qui lui étaient nécessaires ; l'importation étrangère était insignifiante : 378.000 hectos en 1869. C'est l'anéantissement progressif du vignoble français par le phylloxera qui a amené à l'étranger et dans le Nord de l'Afrique la création de vignobles destinés à alimenter notre marché.

La reconstitution du vignoble français se fit peu à peu ; mais elle n'a pas été complète. Le vignoble français qui couvrait 2.446.000 hectares en 1874, n'a pu dépasser 1.600.000 hectares depuis la reconstitution. Les 850.000 hectares qui ont disparu représentaient naturellement la partie du vignoble la moins productive, mais aussi celle qui produisait les vins les plus généreux.

Si cette reconstitution n'a pu se terminer, c'est que la place était prise par les vignobles exotiques nouvellement créés qui produisent à moins de frais les vins de coupage.

Le bilan de l'opération a été désastreux pour la France, à moins que l'on n'estime que la désertion des campagnes, résultant de l'abandon de près d'un million d'hectares de vignes, n'ait été un avantage pour le pays.

Voilà pour le passé.

Aujourd'hui c'est l'existence même du vignoble actuel, déjà si réduit, qui se trouve menacée par la concurrence croissante des vins exotiques, et l'importation tunisienne vient s'ajouter à l'importation étrangère qui nous est imposée par les exigences industrielles. La politique dictée par le Comité

des Forges a mis notre industrie métallurgique dans une situation paradoxale ; « la production dépasse de beaucoup à l'heure actuelle les possibilités de la consommation intérieure, et c'est près de 50 pour cent de cette production qu'il est nécessaire aujourd'hui d'écouler sur les marchés de l'exportation ». (*Journée Industrielle*, 25 octobre 1924).

La métallurgie menace les pouvoirs publics d'une « crise sociale », si elle ne peut écouler cette production surabondante, et, sous le coup de cette menace, notre Gouvernement est contraint d'ouvrir la porte aux vins des pays viticoles, qui consentent à accepter nos produits industriels.

L'équilibre actuel est fort instable et il est rompu fréquemment par un accroissement inattendu des importations étrangères. Il serait rompu définitivement par une extension nouvelle des importations tunisiennes.

Nous n'avons, du reste, aucune illusion à nous faire en présence des déclarations faites au Congrès d'Agriculture de Tunis, annonçant la disparition inévitable du vignoble français sous la seule exception des grands crus et des vignobles à grand rendement.

Le Gouvernement actuel, à l'exemple de ses prédécesseurs, se fait la plus fausse idée de la situation du marché vinicole français. Ainsi, pour justifier sa thèse, le Résident Général invoque les considérations contenues dans l'exposé des motifs du projet de loi déposé le 13 mars 1890 par les Ministres des Affaires Etrangères, des Finances et du Commerce. « Grande productrice de vins, dit cet exposé des motifs, la France tend à devenir *l'entrepôt universel* de ce commerce. Non seulement elle vend, mais elle achète : elle achète beaucoup. Elle a donc tout avantage à grouper autour d'elle un certain nombre de pays viticoles placés dans sa sphère d'action et qui, devenant à ce point de vue ses satellites, étendent le champ de production nécessaire *pour lui permettre de répondre aux besoins qui, de toutes parts, se tournent vers elle* » :

Rien n'est plus erroné que cette conception. Jamais la France n'a été l'entrepôt du commerce mondial. Autrefois elle exportait peu et importait encore moins ; aujourd'hui, si elle importe beaucoup, elle continue à exporter fort peu, et *l'entrepôt* est exposé de plus en plus à ne pouvoir écouler sa marchandise.

Citons quelques chiffres.

La moyenne des exportations des vins français a été :

| | | |
|---|---|---|
| de 1803 à 1830 ..... | 1.058.000 | hectolitres |
| 1831 à 1850 ..... ..... | 1.384.000 | — |
| 1851 à 1870 ..... | 2.176.000 | — |
| 1871 à 1900 ..... | 2.479.000 | — |
| 1901 à 1913 ..... | 2.082.000 | — |

On ne saurait considérer comme une exportation considérable une exportation qui représentait à peine de 2 à 5 pour cent de la production ; qu'est-ce à côté de l'exportation actuelle de la métallurgie ?

Quant à l'importation, jusqu'à l'invasion du phylloxéra en France, elle demeurait insignifiante. A la veille de l'invasion phylloxérique, en 1869, elle n'atteignait que 378.000 hectos ; en 1873, alors que l'invasion débutait dans le midi, elle arrivait à 553.000 hectos. L'importation n'a pris son essor que lorsque les vignobles de l'Europe méridionale et du nord de l'Afrique, créés en vue de l'exportation en France, sont entrés en production, et elle a atteint, au bout de quelques années, 7 ou 8 millions d'hectolitres; empê-

chant, comme nous l'avons vu, la reconstitution intégrale du vignoble français.

Passons sur la période de guerre, qui a été anormale. Mais, depuis la situation n'a fait qu'empirer : les importations se sont maintenues à un chiffre très élevé, tandis que les exportations diminuaient de plus en plus, entravées par des droits prohibitifs à l'étranger, ou même par la prohibition absolue, comme en Amérique.

Voici les chiffres des quantités importées et exportées depuis 1919 :

| Années | Importations | Exportations |
|---|---|---|
| 1919..... | 6.370.000 hectos..... | 1.121.000 hectos |
| 1920..... | 5.406.000 — ..... | 1.857.000 — |
| 1921..... | 5.086.000 — ..... | 1.690.000 — |
| 1922..... | 7.922.000 — ..... | 1.033.000 — |
| 1923..... | 8.103.000 — ..... | 1.503.000 — |
| 1924 (8 mois). | 6.100.000 — ..... | 1.624.000 — |

Si notre Gouvernement jetait les yeux sur ces chiffres, il ne viendrait pas nous dire, en reprenant les assertions fantaisistes des ministres de 1890, que la France est l'entrepôt du commerce universel et qu'elle est obligée d'acheter beaucoup au dehors « pour lui permettre de répondre aux besoins, qui, de toutes parts, se tournent vers elle ! ».

En résumé la plus grande partie de notre vignoble est menacée de disparition. Qu'importent, en présence d'une telle menace, les discussions sur l'interprétation de la loi du 19 juillet 1890 ? Qu'importe la proportion plus ou moins grande de vignerons français ou étrangers en Tunisie ?

M. le Résident Général met en avant l'intérêt de la petite colonisation française ; parmi les viticulteurs français de Tunisie, près de 700 posséderaient moins de 20 hectares de vigne. Nous, nous mettons en avant l'intérêt du maintien de la population dans les campagnes françaises, déjà si gavement éprouvées ; il y a en France plus d'un million de vignerons, possédant moins de 20 hectares, qui sont menacés d'être expropriés au bénéfice de la viticulture tunisienne.

C'est pourquoi la question est avant tout une question politique, et nous la placerons, si on nous y force, sur le terrain politique.

Nous sommes menacés de *disparaître* ; la menace n'est pas vaine. Nous savons déjà ce que la concurrence tunisienne coûte à l'oléiculture : la production oléicole tunisienne, encouragée par le Gouvernement, a ruiné chez nous la production nationale ; dans les terres les plus fertiles, les oliviers ont été arrachés, tandis qu'ailleurs ils demeurent dans un état d'abandon à peu près complet. Qui penserait aujourd'hui à fumer les oliviers ?

Va-t-il en être de même de nos vignes ?

Si le vigneron français, concurrencé par l'importation toujours croissante des vins tunisiens, ne peut plus vendre son vin, il sera inévitablement amené à se demander quels sont les avantages du protectorat français en Tunisie. Quand, en 1881, ce protectorat fut établi, il se justifiait surtout par des raisons stratégiques ; il était dangereux de laisser la Triple Alliance prendre pied sur l'autre bord de la Méditerranée. Or, actuellement, cette raison n'existe plus : depuis le traité de Lausanne il n'y a plus à craindre qu'une puissance européenne vienne occuper un pays musulman

Restent les raisons économiques.

La Tunisie nous fournit des phosphates, des huiles et des vins.

L'agriculture française ne paie pas les phosphates tunisiens moins cher que ses concurrents étrangers : tout au contraire, elle les paie plus cher.

Le phosphate tunisien est vendu meilleur marché au Japon qu'en France.

Les huiles tunisiennes ont ruiné l'oléiculture française ; en France l'olivier ne paie plus les frais de culture.

S'il doit en être de même de la vigne, dont le Congrès d'Agriculture de Tunis nous annonce la disparition prochaine, le paysan pourra bien se demander aux prochaines élections, s'il ne conviendrait pas de faire l'économie d'un protectorat aussi dommageable pour ses intérêts. Le Gouvernement peut être bien persuadé que, s'il est poussé à bout, l'électeur aimera mieux voir disparaître la Tunisie que de disparaître lui-même.

D'ici là il dépend du Gouvernement que la question soit ou non posée.

Gustave Coste,
Vice-président de la Confédération Générale
des Vignerons.

## BIBLIOGRAPHIE

**A. G. V.** — Nous avons annoncé dans un précédent numéro la 11e édition de l'Annuaire que publie la Société de l'Annuaire Général des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux, Liqueurs et des Industries connexes. Voici l'adresse de cette Société : 6, rue de Beaune, 6, Paris.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DES SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Fédération du Sud-Est des Ingénieurs Agricoles.** — A l'occasion du Congrès d'Electrification Rurale, tenu à Lyon au Palais de la Foire, la Fédération du Sud-Est des Ingénieurs Agricoles, qui compte plus de 200 membres, avait établi une permanence pendant les trois derniers jours, dans un stand gracieusement mis à sa disposition.

Le soir de la clôture du Congrès, samedi 25 courant, M. Berthelon (M.), Président, entouré de nombreux amis, a souhaité la bienvenue aux Ingénieurs Agricoles venus assister à la Foire. Puis M. Barqui (C.) a expliqué l'intérêt de généraliser cette coutume dans toutes les réunions agricoles, pour faciliter les rencontres. Il donne en exemple, la joie qu'il a éprouvée d'y retrouver trois camarades de promotion. M. Cassez, sénateur, remercie et félicite la Fédération de son initiative. Cette petite fête s'est clôturée dans le bruit des bans et des bouchons de champagne.

La réunion d'hiver est fixée au samedi 6 décembre 1924, dans les salons du Restaurant Rivier, place des Terreaux, à Lyon.

Plusieurs questions intéressant les Ingénieurs Agricoles sont à l'ordre du jour. Le banquet traditionnel suivra.

# BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — Les wagons de vins, destinés à être mis en vente à leur arrivée sur gares de Paris, ayant été peu nombreux, il y a eu quelques demandes de la part de commerçants n'ayant pas beaucoup de marchandises. Ces besoins ont contribué à maintenir les prix, qui sont demeurés sans changements bien appréciables. On a payé des vins rouges 1924 du Midi 8° de 81 à 84 fr., des 9° de 87 à 95 fr., des 10° de 100 à 105 fr. En vins vieux de cette provenance, 8°, on a noté les prix de 90 à 95 fr.; et de 100 à à 105 fr. pour ceux faisant 9°. Des vins nouveaux du Centre 6°5 à 7° ont été traités aux environs de 70 fr. Les vins d'Algérie sont restés aux mêmes prix que la semaine précédente; soit de 108 à 112 fr. pour des 10 à 11°; ces vins continuent à débarquer à Rouen, mais ils ont leur attribution généralement, et bien peu sont disponibles sur quai. Du côté des vins blancs, on a vu offrir des 9° de la Gironde au prix de 100 fr.; des nouveaux 8°, sur échantillon, à 80 fr.; des 9° à 88 fr.; des 10° à 96 fr. On ne connait pas d'offres en vins blancs du Centre. Quelques parties de vins d'Espagne 12° auraient été proposées à 130 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les demandes de la clientèle restent assez suivies, mais ne portent, en général, que sur de petites quantités, en réapprovisionnement.

**Gard. — Nimes. —** ***Cours de la Commission officielle*** **:**

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 3 nov. Vins nouveaux | Cours du 10 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | 53 | de 7 à 10 | de 7 à 10 |
| 8 à 9°..... | à | degrés de 7 fr. à | degrés 7 fr. à |
| 9 à 10°..... | 80 | 7 fr. 25 | 7 fr. 25 |
| 10 à 11°..... | » | le degré | le degré |
| 11 à » ..... | » | » | » |
| Costières..... | 80 à 105 | 7,25 à 7 fr. 50 | 7,25 à 7 fr. 50 |
| Rosé, paillet, gris..... | » | degré | le degré |
| Blanc Bourret..... | » | » | 7 fr. 25 le d. |
| Blanc Picpoul ..... | » | » | » |

**Hérault. — Montpellier. —** ***Bourse de Montpellier.***

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 4 novemb. Vins nouveaux | Cours du 11 novemb. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | 57 | 58 à 63 | En |
| 8 à 9°..... | à 70 | 63 à 68 | raison des fêtes |
| 9 à 10°..... | 70 à 80 | 68 à 80 | pas |
| 10° et au-dessus ..... | 80 à 90 | 7,25 à 7 fr. 50 le d. | de marché |
| Rosé..... | 8,25 à 8 fr. 50 le d. | 7,50 à 8 fr. le d. | |
| Blanc. ..... ..... | 80 à 90 | » | |

Cette.— Bourse de Cette.— Marché du 5 novembre 1924.— Vins rouge courant, 8 à 10 degrés l'hecto, de 57 à 68 fr.; 10 à 12 degrés, de 68 à 80 l'hecto; rosé, le degré, de 7.25 à 7.50 ; blanc, de 7.50 à 8 fr. nu pris à la propriété, tous autres frais en sus; Algérie rouge, 11 à 12 degrés, le degré, de 8 à 8.50; rosé de 8 à 8.50; blanc pas d'affaires ; Espagne rouge 11° 1/2 à 12 degrés, l'hecto, de 68 à 71; rosé de 67 à 69; blanc de 75 à 77; mistelle blanche, 8-8 degrés, 15 degrés alcool, de 210 à 225 suivant degré, qualité et quantité.

**— Béziers**

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 31 octob. Vins nouveaux | Cours du 7 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | 57 à 59 | 8°. — 58 à 60 |
| 8 à 9° | 63 | 59 à 63 | 9°. — 60 à 63 |
| 9 à 10° | à | 63 à 70 | 10°. — 63 à 70 |
| 10 à 12° | 92 | 70 à 75 | 11°. — 70 à 75 |
| Vins rosés | 8 à 8 fr. 50 le d. | 7 à 7 fr. 50 le d. | 7 à 7 fr. 25 le d. |
| Vins blancs | 8,50 à 9 fr. le d. | 7,50 à 8,50 le d. | 7 à 8,50 le d. |

**Pézenas.** — Cote officielle des vins pendant la semaine du 31 octobre au 8 novembre.

Vins rouges : de 8 degrés, de 57 à 60 fr. ; de 9 degrés, de 60 à 63 fr. ; de 10 degrés de 63 à 68 fr. ; 11 degrés, de 70 à 75 fr.

Vins rosés : de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Vins bourret et picpoul : de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.

Clairettes : 9 fr. le degré.

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 novembre 1924. — Récolte 1924 : vin rouge 7 fr. le degré ; enlèvement rapide, peu d'affaires.

AUDE. — **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 30 octob. Vins nouveaux | Cours du 6 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 64 à 72 | 7 francs | 7 francs |
| 9 à 10° | 72 à 80 | à | à |
| 10 à 11° | 80 à 90 | 7 fr. 25 | 7 fr. 25 |
| 11° et au-dessus | 90 à 98 | le degré logé | le degré logé |

Vins rouges de 1924 à enlever de suite : de 6,75 à 7 fr. le degré.

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 1er au 8 novembre 1924 :

De 8 à 9 degrés, de 58 à 62 fr.

De 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.

De 10 à 12, de 70 à 85 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant tous frais en sus.

**Lézignan** (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : Récolte 1924, de 7 à 7 fr. 50 le degré avec appellation Corbière ou Minervois.

On nous signale les ventes suivantes : cave Delcour, Villeneuve-les-Corbières, 1.400 hectos, 13°2, achetée par M. Seignes, de Narbonne à 100 fr.; coopérative de Durban, 700 hectos, 12°2, à 90 fr.

— La cave coopérative de Saint-Jean-de-Barrou (Aude), a vendu le 2 novembre courant, 400 hectos de son vin rouge 10°6, au prix de 85 fr. l'hectolitre nu, pris sur place, retiraison immédiate.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1923 | Cours du 1er novemb. Vins nouveaux | Cours du 8 nov. Vins nouveaux |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | En | non logé |
| 8 à 9° | 8 à 8 fr. 50 | | 56 à 62 |
| 9 à 10° | le | raison des fêtes | 62 à 68 |
| 10 à 11° | degré | | 68 à 74 |
| 11 à 12° | » | pas | 74 à 80 |
| 12 à 13° | » | de marché | 80 à 90 |

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours officiel des vins, marché du 5 novembre : Vin de la région, rouge, de 8 à 9 degré, 57 à 63 fr. l'hecto logé ; rosé de 7 fr. à 7,50 le degré ; blanc, de 7,50 à 8 fr. le degré.

Vins d'Algérie : 10 à 12 degrés, de 87 à 105 fr. l'hecto, premier choix sur quai Marseille.

— « La cave coopérative de Maillane (Bouches-du-Rhône) a vendu le 25 octobre, 800 hectolitres de vin rouge, titrant 8 degr. 5, au prix de 60 fr. l'hectolitre nu, pris en cave, retiraison immédiate ».

De l'*Agriculture du Centre*. — Dans nos régions, la situation s'est améliorée.

Dans la région de Mont-près-Chambord, les cours sont à 9 francs le degré. On signale une vente à 180 francs les 228 litres sans garantie de degré.

A Mesland, on signale une vente de 700 hectos à 100 fr. ; sans indication de degré.

Sur les bords du Cher, beaucoup de rouges font 7°, des gris 8° et des blancs 8°5. Ce sont des vins généralement bien constitués.

Les excédents ont été vendus entre 6 et 7 francs le degré.

Actuellement, on fait des offres à 50 francs l'hecto en rouge, à 60 et 65 fr. en gris, à 80 francs en blanc.

Les vins étant logés, les propriétaires peuvent attendre.

De son côté, le commerce semble assez bien approvisionné.

Dans la région de Beaugency les non-logés se sont vendus à 110 francs la pièce de 228 litres.

Là encore, on a vu de ces vins revendus 360 francs au détail en Eure-et-Loir, dans un pays que nous pourrions citer. Depuis, les cours se sont relevés à la production.

Des cuvées ont été vendues 150 fr., 160 et 180 francs. Vins à enlever dans la quinzaine. L'eau-de-vie se vend 3 à 4 fr. le litre.

Var. — **Brignoles.** — La tendance actuelle est au calme, ceci pour la raison assez simple que les excédents ont été achetés à tour de bras sans se rendre compte qu'il se produirait un déplacement du centre d'équilibre dans les cours normaux par suite des prix réduits pour les sous-marcs.

Maintenant on va voir clair dans la situation et les cours des vins logés se mettront au niveau de la qualité des vins car les vendanges s'étant effectuées partout par temps splendide on a obtenu des produits supérieurs qu'il est bien juste de payer à leur valeur, la cotation s'est établie ainsi : sous-marc 6 fr. le degré ; logés 7 fr. 25 ; blancs 8 fr. et teinturiers 8 fr. 50 à 9 fr.

On escompte une reprise active pour fin novembre. A. Gautier.

Saône-et-Loire. — **Buxy.** — La récolte en vins pour le département de Saône-et-Loire est à peu près semblable à celle l'an dernier, mais meilleure comme qualité ; son degré moyen est de 9°.

Jusqu'à présent, il s'est traité peut d'affaires ; les rares ventes qui se sont faites jusqu'à ce jour varient entre 150 fr. et 200 fr., pour le vin rouge, la pièce de 228 litres.

Quant aux vins blancs peu abondants cette année, ils se sont vendus de 200 à 300 fr. la feuillette de 114 litres, qualité.

Ardèche. — **Vallon.** — Viticulteurs et négociants s'observent et le taux de 7 fr. le degré semble devoir être accepté sous peu, de part et d'autre, pour nos vins de Costières, un peu délaissés, et qui atteignent de 10 à 12°.

Côte-d'Or. — **Beaune.** — On a payé de 1.200 à 2.500 fr. la pièce dans la

cote de Beaune et jusqu'à 3.000 fr. dans la cote de Nuits. Les vins ordinaires sont moins recherchés, sauf les blancs dont la vente est facile.

ALGÉRIE. — **Alger**. — Du 31 octobre 1924 :

Vin rouge : Extra, 13 à 14 degrés, 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; 1er choix, 6 fr. 50 à 6 fr. 75 le degré ; 2e choix, 6 à 6 fr. 25 le degré ; 3e choix, 5 fr. à 5 fr. 75 le degré ; distillerie, 4 fr. à 4 fr. 15 le degré.

Vin blanc : de raisins rouges, 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, 6 fr. 75 à 7 fr. 50 le degré. Tendance faible.

### Alcools

**Béziers**. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 480 à 500 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 375 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 430 fr. ; eau-de-vie de marc 52° 250 à 260 francs.

**Nimes**. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 450 à 460 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 240 à 250 fr.

**Narbonne**. — 3/6 de 86 degré, 500 à »»» fr. ; 3/6 de marc, 86°, 430 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 260 fr. l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus.

### TARTRES

**Bordeaux**. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 40 ; 25 o/o, 1.45 ; 30 o o, 1.50 ; 35 o/o, 1.55 »/» ; 40 o/o, 1.60 le degré

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.65 ; 25 o/o, 1.70 ; 30 o/o, 1.75 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse : 60 o/o, 2,50 le degré ; 65 olo, 2,55 ; 70 olo, 2,70 ; 75 olo, 2,75 ; 80 o[o, 2 fr. 80 le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 olo, 2,80 le degré ; 55 olo, 2,85, 60 olo, 2,90 ; 65 olo, 2,95 70 olo, 3,00 le degré.

Crême de tartres. — 90 olo, 1er blanc, 500 fr. les 100 kilos ; 95 olo, 550 les 100 kilos ; 98 olo, 600 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc, 950 fr. les 100 kilos ; citrique 1450 fr.

### CÉRÉALES

**New-York**. — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| Blés dur n° 2 | 1.64 »/» | 86.87 | 115.83 | + 2.47 |
| Maïs disp | 1.23 3/4 | 75.51 | 94.39 | + 0.66 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 170 »/» c. (120 fr. 07 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 163 »/» cents (115 fr. 12).

**Alger**. — Blé tendre colon supérieur, 125 à 127 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire »»» à »»» fr. Blé dur colon supérieur, 149 à 152 fr. les 100 kilos. Blé dur colon ordinaire, 125 à 130 fr. les 100 kilos. Orge 95 à 97 fr. les 100 kilos. Avoine, 85 à 87 fr. les 100 kilos. Maïs, 94 à 95 fr.

*Le Gérant* : G. Fournera.

**Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.**

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 2 au Samedi 8 Novembre 1924*

| | TEMPERATURE 1924 maxima | TEMPERATURE 1924 minima | TEMPERATURE 1923 maxima | TEMPERATURE 1923 minima | PLUIE 1924 mill. | PLUIE 1923 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche.. | 18 | 15 | 14 | 10 | 2 | » |
| Lundi..... | 16 | » | 12 | 7 | » | 1 |
| Mardi..... | 11 | 8 | 15 | 5 | 4 | 8 |
| Mercredi... | 9 | 6 | 11 | 3 | 10 | 4 |
| Jeudi..... | 9 | 5 | 10 | 2 | 27 | » |
| Vendredi... | 10 | 7 | 11 | 4 | 1 | 5 |
| Samedi..... | 12 | 2 | 10 | 2 | » | » |
| Total... | 683 | 367 | 760 | 373 | 160 | 167 6 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche.. | » | » | 17 | 11 | 1 | 5 |
| Lundi..... | » | » | 13 | 1 | 28 | » |
| Mardi..... | » | » | 16 | 8 | 5.6 | 7 |
| Mercredi.... | » | » | 14 | 3 | 2 | 4 |
| Jeudi..... | » | » | 10 | 14 | 3.2 | 10 |
| Vendredi... | » | » | 9 | 5 | 2 | 8 |
| Samedi..... | » | » | 10 | 2 | » | 1 |
| Total.... | » | 7 | 703 | 364 | 171.5 | 200.3 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche. | 18 | 13 | 12 | 6 | » | » |
| Lundi..... | 24 | 8 | 16 | 3 | « | 2 |
| Mardi..... | 24 | 8 | 13 | 8 | » | 2 |
| Mercredi.... | 12 | 5 | 10 | 0 | » | » |
| Jeudi..... | 20 | 6 | 8 | —6 | « | » |
| Vendredi... | 13 | 4 | 8 | —5 | 0.1 | » |
| Samedi..... | 9 | 1 | 6 | 3 | » | 2 |
| Total.... | 826 | 294 | 906 | 319 | 121.3 | 47.2 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 20 | 9 | 16 | 10 | » | 1 |
| Lundi..... | 23 | 9 | 15 | 8 | » | 2 |
| Mardi..... | 24 | 14 | 14 | 10 | » | 20 |
| Mercredi... | 16 | 10 | 14 | 5 | 1 | 7 |
| Jeudi..... | 16 | 10 | 10 | 1 | 23.6 | 2 |
| Vendredi... | 15 | 12 | 12 | 6 | 11 | 7 |
| Samedi..... | 21 | 4 | 12 | 2 | » | 13 |
| Total... | 909 | 402 | 912 | 442 | 159.6 | 130.9 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche. | 23 | 5 | 13 | 4 | » | 0.1 |
| Lundi..... | 27 | 5 | 18 | 7 | » | » |
| Mardi..... | 25 | 11 | 20 | 5 | » | » |
| Mercredi... | 20 | 11 | 11 | 4 | » | 8 |
| Jeudi..... | 22 | 8 | 8 | —0 | 0.2 | » |
| Vendredi.. | 18 | 11 | 9 | 6 | 18 | 1 |
| Samedi.... | 15 | 11 | 10 | 3 | 3 | 5 |
| Total... | 986 | 446 | 946 | 430 | 101.1 | 56.0 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche.. | 26 | 9 | » | 10 | » | » |
| Lundi..... | 24 | 8 | 18 | 10 | » | » |
| Mardi..... | 21 | 11 | 12 | 4 | » | » |
| Mercredi... | 19 | 12 | 17 | 8 | » | 0.1 |
| Jeudi..... | 20 | 13 | 11 | —6 | 1 | » |
| Vendredi... | 15 | 9 | 13 | 2 | 5.4 | » |
| Samedi.... | 15 | 12 | 13 | 7 | 50 | 2 |
| Total.. | 936 | 518 | 870 | 533 | 68.7 | 55.8 |

| | TEMPÉRATURE 1924 maxima | TEMPÉRATURE 1924 minima | TEMPÉRATURE 1923 maxima | TEMPÉRATURE 1923 minima | PLUIE 1924 mill. | PLUIE 1923 mill. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Châlons-sur-Marne** | | | | | | |
| Dimanche.. | » | » | 13.6 | 3 5 | » | » |
| Lundi..... | » | » | 13.2 | 6. | » | 1.2 |
| Mardi..... | » | » | 5.4 | 0.4 | » | » |
| Mercredi... | » | » | 3.8 | —5 | » | » |
| Jeudi..... | » | » | 8.2 | —2 | » | 1.4 |
| Vendredi... | » | » | 8.2 | 1.2 | » | 1.7 |
| Samedi..... | » | » | 8.8 | 0.8 | » | » |
| Total... | » | » | 782.1 | 301. | » | 140.1 |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche.. | » | 14 | » | « | 3 | » |
| Lundi..... | 18 | 13 | 16 | 4 | » | 2 |
| Mardi..... | 20 | 8 | 11 | 5 | 6 | 14 |
| Mercredi.... | » | 6 | 9 | 5 | » | 16 |
| Jeudi..... | 14 | 6 | 10 | —0 | » | » |
| Vendredi... | 11 | 5 | » | —4 | » | » |
| Samedi..... | 10 | 3 | 8 | 1 | » | 7 |
| Total.... | 640 | 352 | 778 | 390 | 172 | 263 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche. | 18 | 9 | 13 | 4 | » | » |
| Lundi..... | 23 | 6 | 14 | 7 | » | 1 |
| Mardi..... | 22 | 10 | 13 | 6 | » | 34 |
| Mercredi.... | 12 | 9 | 12 | 6 | » | 13 |
| Jeudi..... | 14 | » | 6 | —1 | » | » |
| Vendredi... | » | 6 | 7 | —5 | » | » |
| Samedi..... | 9 | 5 | 5 | 3 | » | 3 |
| Total.... | 739 | 347 | 838 | 396 | 188.1 | 249.2 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 21 | 9 | 17 | 4 | » | » |
| Lundi..... | 24 | 8 | 18 | 11 | » | » |
| Mardi..... | 23 | 10 | 15 | 5 | » | » |
| Mercredi... | 23 | 13 | 19 | 8 | » | 8 |
| Jeudi..... | 25 | 14 | 13 | 5 | » | » |
| Vendredi... | 24 | » | 9 | —2 | » | » |
| Samedi..... | 15 | 12 | 12 | 7 | 6.2 | 11 |
| Total... | 948 | 482 | 707 | 518 | 110.7 | 84.2 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche. | 26. | 10.5 | 19.9 | 4.9 | « | » |
| Lundi..... | 22.2 | 8 0 | 15.9 | 8 9 | « | » |
| Mardi..... | 19.1 | 12.1 | 18 1 | 6.7 | » | » |
| Mercredi... | 21.0 | 12.9 | 14 9 | 8 3 | « | 0.6 |
| Jeudi..... | 19.3 | 15 0 | 12 1 | 2.7 | « | » |
| Vendredi.. | 15.0 | 12.5 | 7.9 | —2.5 | 29.5 | 29.5 |
| Samedi.... | 19.1 | 11.0 | 11.9 | 0.7 | 2.7 | 38.7 |
| Total... | 1007 | 502.6 | 1005 | 488.0 | 184 2 | 157 7 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche.. | 23 | 15 | 18 | 15 | » | 18 |
| Lundi..... | 25 | 16 | 19 | 14 | » | 4 |
| Mardi..... | 25 | 16 | 22 | » | » | » |
| Mercredi... | 26 | 18 | 24 | » | » | » |
| Jeudi..... | 31 | 18 | » | 9 | » | 9 |
| Vendredi... | 24 | 17 | 17 | 10 | » | » |
| Samedi.... | 22 | 15 | 18 | 13 | » | » |
| Total.. | 1134 | 803 | 920 | 647 | 58 | 107.7 |

**Observations** — Automne

# VIGNES AMÉRICAINES

**Viticulteurs !** n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
*Pépinières Méridionales* à **Caromb, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

**Établissements EUGÈNE GIRAULT** 03 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. N^os 3 et 0.25

*Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.*

**80 hectares vignobles et pépinières.**

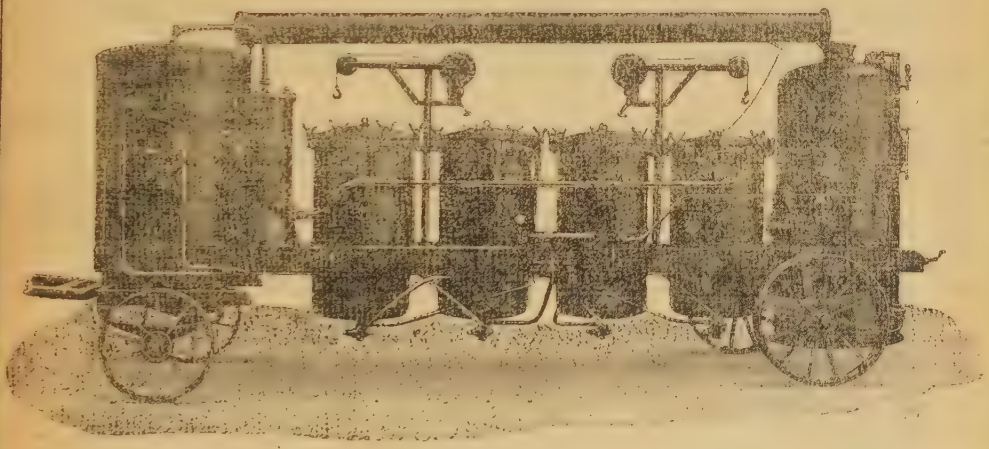
Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

**Demandez Catalogue.**

# MANRY FRÈRES

**Constructeurs**

CLERMONT-FERRAND



# PYRATOXYL

*Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :*

**Pyrale, Mortalité des Souches**

NOTICE GRATUITE

**Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières**

**TOULOUSE**

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

**Claude GIRAUD** *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

*Authenticité et fraîcheur garanties* *Catalogue sur demande*

**Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.**

**HARNAIS VITICOLE** Système ROCHE & CASTE
Breveté S. G. D. G.

**Simplicité**

**Maximum**

**de rendement**

**Solidité**

**Minimum**

**d'effort**

**60.000 Appareils vendus à ce jour**

**Établissements ULYSSE FABRE, VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)**

**Catalogues et Renseignements franco sur demande.**

MAISON FONDÉE EN 1867

**Engrais Tournissac**

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

**Dosages rigoureusement garantis**

**Demandez Catalogues et Renseignements**

**Etablissements Industriels TOURNISSAC**

BÉZIERS

«Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1863 ».

47me année **VIGNES AMÉRICAINES** 47me année

100 hectares, vignobles, vignes à bois et pépinières, situées dans le Lot, Dordogne, Garonne et Rhône.
Plants greffés, Producteurs directs, anciens et nouveaux de Couderc, Seibel,
Bertille-Seyve, Malègue, Gaillard, Prady, etc., etc.

**PÉPINIÈRES SOUS LE CONTROLE DE L'ÉTAT**
**Grand Prix d'honneur, Médaille d'or Paris 1900**
pour plants et vins. Fournisseur du Ministère de l'Agriculture.

**AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES SUR FACTURE.**

*Envoi franco du Catalogue. Prix courant et tous renseignements sur demande.*

**GROS** **PRIX MODÉRÉS** **DÉTAIL**

(*R. C. Cahors N° 1659*) Expéditions soignées, en caisses ou en ballots. S'adresser à :

**M. Victor COMBES** *, adjoint au Maire de **VIRE**, par PUY-L'ÉVÊQUE (Lot).

SOCIÉTÉ DES
ÉTABLISSEMENTS **BARBET**

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

**Installations complètes de**

## DISTILLERIES

## EAUX DE VIE

**de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires**

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

## VINIFICATION ASEPTIQUE

**Fermentations pures**

PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

**USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)**

MANUFACTURES RÉUNIES de

## PRODUITS CHIMIQUES & MÉTALLURGIQUES

CARLSBAD (Tcheco-Slovaquie)

## SOUFRE COLLOIDAL CONCENTRÉ

# PLANTASAN

contre OIDIUM, rouille, et tous microbes et parasites de la vigne, chêne, groseillier, rosier, etc.

La dissolution de " PLANTASAN " adhère et ne s'en va plus

Un Kilo équivaut à 100 K° de soufre en poudre.

*Echantillon gratuit aux Viticulteurs*

## ROBERT TALBOT

AGENT DÉPOSITAIRE

MARSEILLE — 52, rue Cannebière, 52

# Hybrides Producteurs Directs

**BOUTURES et RACINÉS**

**200 Hectares** en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

*Authenticité absolue.*

**On peut visiter les plantations en août et septembre**

**PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.**

Notice et Prix-Courant sur demande.

# GRANDES PEPINIÈRES DE L'AUDE

**Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines**

BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

**L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par**

les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**

**40 Hectares Producteurs-Directs variés**

Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

**Charles AUTHIER**

**ILE-CARCASSONNE** R. C. Carcassonne N° 2422.

*Télégrammes:* AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* **4-48**

# Propriétaires-Viticulteurs!

*Adressez-vous directement à la Production*

## des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

**(200 HECTARES)**

## Paul FENOUIL, Propriétaire

**CARPENTRAS (Vaucluse)**

***Vous offre :*** Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

*Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.*

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

**Téléphone : 87 et 105** Reg. Com. Carpentras N° 1881.

VIGNES AMERICAINES
*PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS*
**Maison GENDRE,** A QUISSAC (Gard)

# CUVES A VIN, ALCOOL

*avec ou sans revêtement en verre*

**BORSARI & C°**
Ingénieurs-Constructeurs

**PARIS**, 14, Boulevard Magenta
**BÉZIERS**, 75, Boulevard de Strasbourg

*Adresses télégraphiques :* **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
*Téléphone :* **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**

***Projets, devis, visites gratuits***

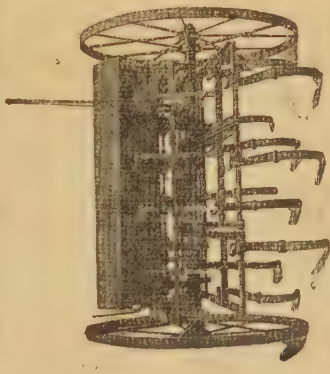
R. du C. Béziers, N°· 7010-7011.

R. C. Carpentras N° 1946-357.

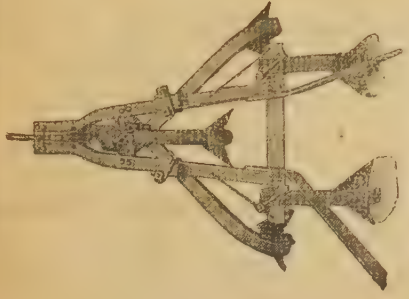
VIGNES AMÉRICAINES
**EMILE FENOUIL**
CARPENTRAS (Vaucluse)

**METHODE "JEAN"** — Ni motte, ni herbe, ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.

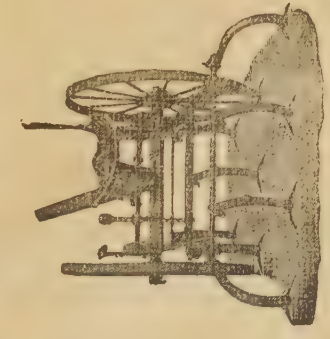
**N° 1.** — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**



**N° 2.** — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



**N° 3.** — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**



**N° 4.** — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

**S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).**

Nouvelle Adresse :

**6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.**

# Charrues

**VIAU** pour toutes cultures
Vigneronne VIAU
Tourne Oreille VIAU

NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE
à VIGNE

**Matériel complet pour Défoncement**

HOUES — HERSES — SEMOIRS
PRESSES A FOURRAGE A BRAS

## FOULOIRS
## PRESSOIRS

HARNAIS VITICOLE

**Ancienne Maison VIAU**, fondée en 1852

## Charles MONNIER, Suc[r]

142, 144, 146, rue Carreterie

**à AVIGNON**

# VIGNES AMÉRICAINES

***Porte-Greffes*** toutes variétés. *Spécialité* d'hybrides de Berlandieri.
***Producteurs directs*** des meilleurs N[os] blancs et rouges.

## Docteur LABOUCARIÉ,

Propriétaire-viticulteur, Reg. Com. Castelnaudary, N· 250
à **BRAM** (Aude).

Fournisseur d'Associations viticoles, Sociétés, Syndicats, Gouvernements étrangers.
Organisation spéciale pour la fabrication des boutures greffables pour intérieur et exportation.
Boutures pour pépinières. — Racinés greffables.
**Authenticité et Fraîcheur garanties — Pépinières soumises au contrôle de l'État.**
La maison ne vend exclusivement que le produit de ses récoltes.

# LA BRUNISSURE
## DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

**Prix : 6 fr.; Franco Poste, 6 fr. 75**

**En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier**

# Grandes Pépinières Provençales

*Soumises au Service d'Inspection "Phytopathologique"*

Etablissts **Auguste PÉLISSIER & Fils**

Commandeur du Mérite agricole
Lauréat de la Prime d'Honneur en 1899

= *Maison de confiance et recommandée* =

à **CHATEAURENARD (Provence)**,

*NOTA. Catalogue Prix-courant intéressant franco sur demande.*

**Etiquetage très sévère**
**Spécialité Collections méritantes d'Arbres fruitiers, Fraisiers, Asperges, etc.**

# AUGMENTEZ LE PRODUIT DE VOS CEREALES

en utilisant l'ACIDE SULFURIQUE dans

## les PULVÉRISATEURS VERMOREL

pour détruire les mauvaises herbes

**CATALOGUE FRANCO**

# Etabl[ts] VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (Rhône)

**SUCCURSALES**

MONTPELLIER — MARSEILLE — TOULOUSE — BORDEAUX

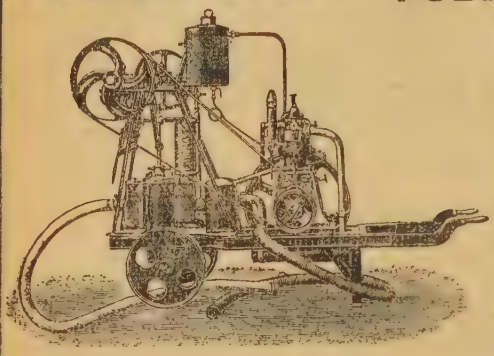
# MOTEUR-POMPE

**pour décuvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.**

# F. THOMAS

**Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGÈZE**

## PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME

**F. THOMAS**

à traction,
à bât
et à dos
d'homme
Solidité
Economie
Les plus
hautes
récompen-
ses

*Notices et Catalogues adressés sur demande*

Registre du Commerce Nimes, N°3692.

## L'Engrais le plus puissant c'est le

# GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

**Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877**

## E. JODET-ANGIBAUD

**Successeur**

**Seul Fabriquant**

## LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

**Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.**

*Usines principales à* LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELUE et MOULIN ROMPU***

*et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux.*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

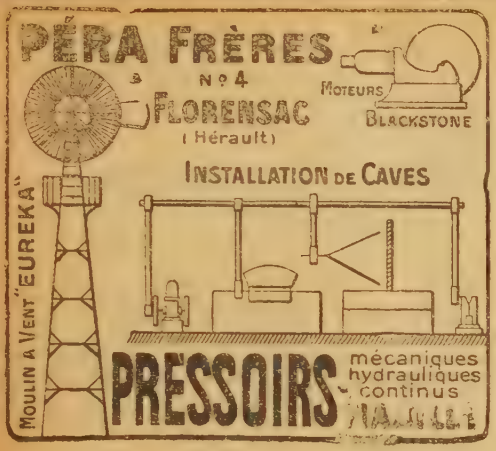
**S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS**
**60, Allées Paul-Riquet.**

pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

*agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne*
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
**Téléphone 4-81**

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

**VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO**

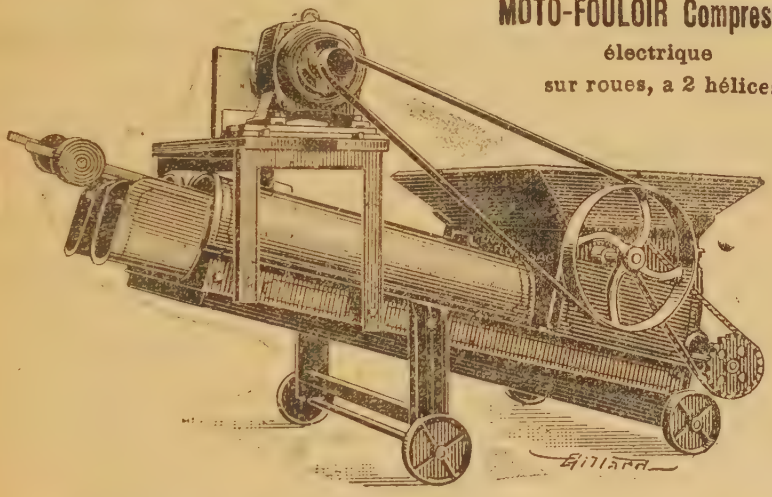



# Catalogue général

**Franco sur demande**

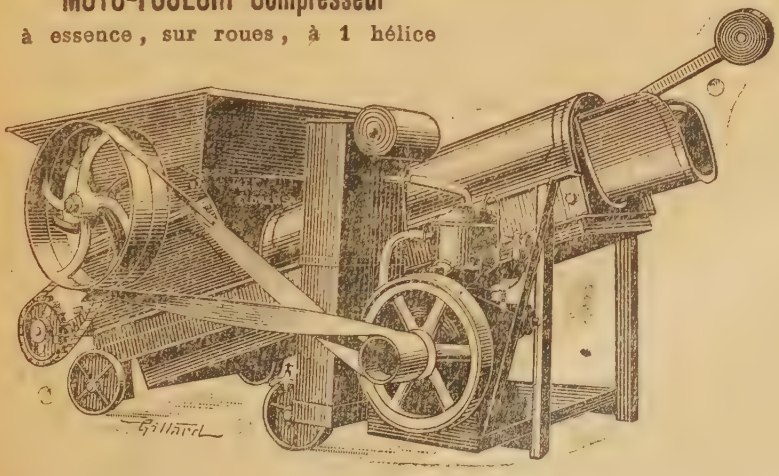
## MOTO-FOULOIR Compresseur

**électrique**
**sur roues, a 2 hélices**



## MOTO-FOULOIR Compresseur

**à essence, sur roues, à 1 hélice**



R. C. Agde 1027-1028.

# Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
# J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigres, cidres, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de trains, etc.
**Caoutchoucs** pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
**Courroies** pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
**Vêtements imperméables** pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour négissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
**Pneumatiques Torrilhon** pour cycles, motocycles,
**Bandes pleines et Bandes américaines R. et S.** pour camions automobiles.
**Chaussures caoutchouc** pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

## *Comptoir Agricole Cristofini & Vernet,* *fondé en 1875*

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

***Les meilleurs produits***
***Les meilleurs prix***

Spécialités

| | |
|---|---|
| Engrais V. N. | Matières premières. |
| Guano de Poisson. | Bécot, etc. . . . . |
| Mérithal. | Contre le Court-Noué. |
| Pyralor, | Contre pyrale, cochylis, eudémis. |

# "Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
**Plus de 6.000.000 d'Hectos** traités pendant les vendanges de 1923.

Le SULPHOFERMENT est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

**MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE**

*(Système Paul)*

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS

*(Système Paul)*

**WAUQUIER & Cie** Sté Anonyme — **Constructeurs**

**LILLE**, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS**, 26, avenue Trudaine (IXe)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

**Catalogue gratuit sur demande.** R. C. Lille, n° 26270

---

**Société Industrielle des Produits Melassés**

**9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE**

# CAROUBO

**CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES**

**garanties sur facture contenir environ 50 o/o de Sucre pur**

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.744.

---

# VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de **Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des **Racinés greffables** et de tout premier choix

***Greffés soudés — Authenticité garantie***

**L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC**

**par ALZONNE (Aude)** Reg. du Com., N° 4987.

---

# Pommes de Terre de Semence

**d'origine Bretonne**

**20 variétés** à grands rendements

**Beauvais, Early, Géante blanche, etc.**

Expéditions par wagons et à partir de 50 kgs

**Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE**

31, rue du Port

à **SAINT-BRIEUC** (Côtes-du-Nord)

---

**UN CÉPAGE SENSATIONNEL**

**" Le Tank "**

**Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.**

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL**, A MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

# Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

**Usine hydraulique à Velaux (B.-du.Rhône)**

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

*Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques*

**EUDÉMINE** : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

*Bouillies* { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
**Cupro-Sulfureuse Arsénicale — Arsénicuprique**

*Poudres* { **Soufrol — Stéacuprol**
**Soufrolinsectid — Talinsectid**

**Vinose,** produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société :
*56, rue SAINT-FERRÉOL (Marseille)*
Tribunal de Commerce de Marseille, N° 39355.

# *Viticulteurs et Négociants en Vins !*

**SUPPRIMEZ** tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'**EMPLOI** du

## DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'**OZONITE** pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE — MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

**Etablissements P. LANDOUZY**, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).

Directeur : **J.-B. CORNAVIN,** Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

# DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

## Th. SKAWINSKI

**38, Cours du Chapeau-Rouge, 38**

**BORDEAUX**

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils

## Georges MARTIN Fils

Successeur

*Directeur :* **E. CAMBON**

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

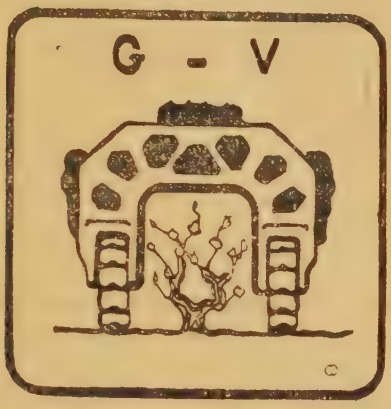
## VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

**Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés. Plants greffés.**

# Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures




**Exécute en toutes saisons**
**mieux qu'avec des chevaux**
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
**TOUTES FAÇONS**
**culturales**
en tous vignobles
avec tous outils d'usage courant
Socs vignerons, araires Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } **Tracteur Vigneron GeorgesVidal,**
19, rue Maguelone, MONTPELLIER.

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

---

Si le **FILTRAGE DES VINS NOUVEAUX** vous crée des soucis

***Souvenez-vous*** ..... que les **FILTRES L. BEURET**

grâce à leur avantage de faire de la **POLYFILTRATION INTEGRALE**

vous donneront rapidement des **VINS LIMPIDES ET BRILLANTS**

*Catalogues, Références, Renseignements, franco sur demande*

**Dépôts à: Paris, Béziers, Epernay, Saumur, Alger, Oran, Bône, Tunis Philippeville, Bruxelles.**

*Livraison rapide d'appareils de tous débits*

**E. TROCOLLO Fils,** Constructeur, 56, rue Kléber, **MARSEILLE.**

# ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. - Matières premières.

## Etablissements Auguste CHAZOTTES

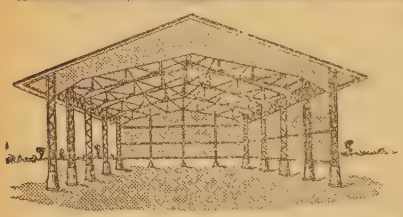
**Bureaux :** 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

**Usines** à Béziers, Agde, Mazamet.

## ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



**HANGAR MÉTALLIQUES.** AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

*Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée*
aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

**Vinification parfaite**
et
**Amélioration de Qualité des VINS**
**ROUGES et BLANCS**
avec les
**RADIOLEVURES de la CLAIRE**
**et le BIOSULFITE JACQUEMIN**

Breveté (S. G. D. G.)
**Demander Brochures gratuites**
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

*Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du*

## Treuil Vernette

*à traction animée ou au moteur*
*en adressant commande sans retard*
*Avenue d'Agde, 49, Béziers*

## HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

**Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.**

Authenticité garantie

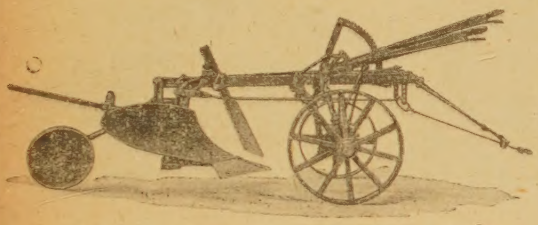
60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

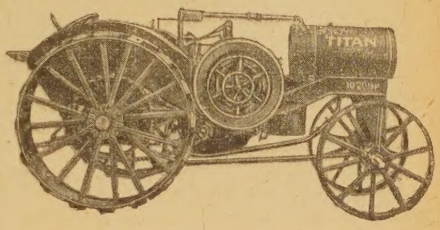
*Demandez ma nouvelle brochure* « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

ATELIERS AGRICOLES DU LAURAGUAIS
**MONESTIER & CAMBIÈS** CONSTRUCTEURS
12, avenue Riquet, CASTELNAUDARY (Aude)
R. C. Castelnaudary, nº 1595. Téléphone : 70

POUR VOS **DÉFONCEMENTS** ACHETEZ
UNE **CHARRUE "MC"** ET UN **TRACTEUR "TITAN"** 10/20






LE MATÉRIEL COMPLET : **12.500** Fr.

Les charrues défonceuses M C sont de notre fabrication ; les tracteurs proviennent des régions libérées, mais sont entièrement remis à neuf dans nos ateliers et garantis 6 mois.

# RECONSTITUTION
DES
# VIGNOBLES

## :: Vignes Américaines ::

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

# Paul GROS & Cie

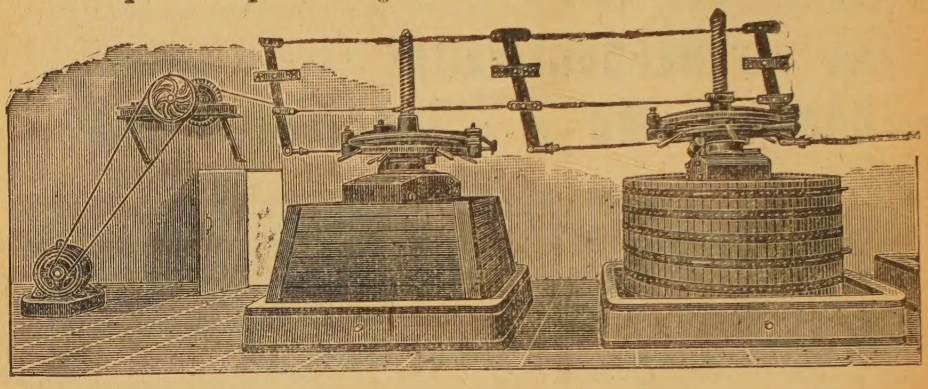
ROYAN
(Charente-Inférieure)

ALGER
(13, avenue Pasteur)

# L'AUTO-BALANCE

**Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes**

*Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique*



## Établissements GUYOT à CARCASSONNE

*Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur*

Registre du Commerce Carcassonne, N· 1.010.

## VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

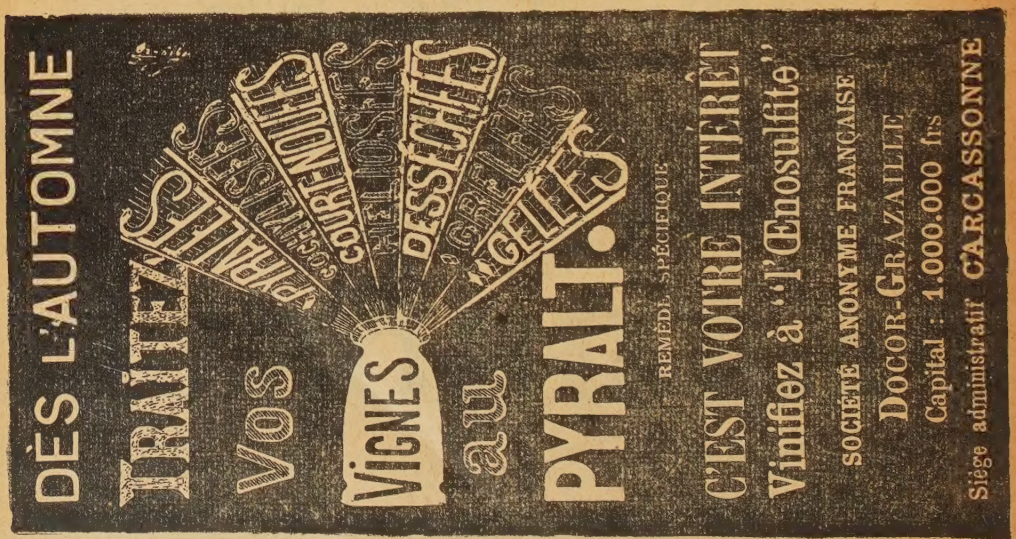
**STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS**

**Léon CROUZAT**, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

*accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.*

**Plantations et Pépinières** sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

**On peut visiter toute l'année.** Reg. Com. Carcassonne N° 3866.



# Max DEPATY

*25, Boulevard Malesherbes, 25*

*Tél.*: **Elysées 47-39** et **31-71** — *Câbles*: **Patymax Paris** — *Tous Codes*

## MAISON SPÉCIALE D'INSTALLATIONS VINICOLES MODERNES

# PASTEURISATEURS
# FILTRAGE à FROID – REFRIGERATION
# DESULFITEURS et CONCENTREURS
# DE MOUTS

**Confiez vos ordres à des œnologues réputés. Notre longue pratique du traitement des vins vous garantit les résultats.**

**Nos Pasteurisateurs :**

Notre expérience de 20 années dans la fabrication des pasteurisateurs nous permet de présenter à nos acheteurs les modèles les mieux étudiés, d'un **encombrement réduit** et d'une **grande puissance d'échange** et **de rendement**.

Circulation méthodique, facilitant le travail, évitant les dépôts et le brassage du vin et permettant de stériliser le vin sans le fatiguer. La résistance nulle de la circulation assure la durée de l'appareil et permet un débit soutenu même avec les vins les plus difficiles.

**Nettoyage facile et rapide.** — L'appareil peut être entièrement démonté et remonté en 10 minutes.

Nous construisons un seul type, débitant 1500 litres à l'heure et consommant 2 kilogs de vapeur par hecto, ce qui représente une dépense de combustible inférieure à 0 fr. 05.

Pour les plus gros débits on accouple 2 ou 4 appareils.

*Nos pasteurisateurs peuvent fonctionner sans aucune modification comme échangeur-frigorifère pour le filtrage à froid.*

**Nos Installations de Filtrage à Froid** sont établies avec un matériel éprouvé. Notre connaissance du traitement des vins est un garant du choix le plus judicieux du dispositif.

**Notre Compresseur,** établi par les meilleurs spécialistes, est consacré par 50 ans de succès.

**Notre Échangeur-Frigorifère,** où s'élabore le travail du vin, est constitué par un Pasteurisateur *Depaty "inversé"*, c'est-à-dire par un appareil parfaitement adapté au vin.

**Nos Installations de Froid,** très simples, particulièrement étudiées, conviennent à toutes les caves, elles sont montées et essayées avant l'envoi au client Fonctionnement irréprochable — Conduite facile et sans danger. — Aucun spécialiste n'est nécessaire pour la mise en place à l'arrivée.

**Nos Désulfiteurs-Concentreurs** désulfitent et concentrent à volonté les moûts à une température ne dépassant pas 75° centigrades, ce qui évite la caramélisation.

Nos désulfiteurs peuvent également travailler sans concentration appréciable. L'extraction rapide et économique des doses massives d'anhydride que l'on obtient avec ces appareils permet la vinification après les fortes chaleurs. Ce seul procédé rend possible l'ensemencement méthodique et rationnel avec des levures de grands crus et l'obtention de vins de qualités exceptionnelles.

Simplicité de manœuvre. — Installations économiques — Rendements de 50 à 300 hectolitres par jour.

# USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

**175, rue Paradis, MARSEILLE**

**Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sèptèmes, Arles**

*Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs*

Les plus hautes récompenses aux Expositions

---

# BOUILLIE

Radicale contre

**MILDIOU**

Souveraine contre

**BLACK-ROT**

# SCHLŒSING

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

## BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

## SOUFRES NOIRS

**avec, ou sans** VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

## SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

**Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.**

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

### *Autres spécialités*

**PYRALION SCHLŒSING** contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

**SOUPRENIC SCHLŒSING,** soufre noir insecticide.

**ANTILIMACE SCHLŒSING,** contre limaces, escargots etc.

**MICROPHOSPHATE SCHLŒSING,** nouvel engrais phosphaté.

---

**Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.**

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942